

<u> المحور الثالث - الموضوع الأول : بدائل اللحوم</u>

- يعد النظام الغذائي المتوازن مفتاحاً لجسم صحي وعقل سليم.
- تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني.

أولاً : البروتينات النباتية

الفواكه والخضروات

- هى مصادر ممتازة <mark>للألياف .</mark>
 - تساعد في عملي<mark>ة الهضم</mark> .
- تقلل من مخاطر الإصابة بأمراض القلب.
- تنظم عمل الجهاز الهضمي. تعمل على الوقاية من هشاشة العظام وفقر الدم.

الخضروات الورقية الخضراء

تساعد في السيطرة على ضغط الدم.

تساعد على الاسترخاء.

ثانياً: البروتينات الحيوانية يتناولها الكثير من الناس المنتجات الحيوانية

المأكولات البحرية

بسبب: مذاقها المفضل ، البروتينات التي تحتوي عليها ، من أمثلتها:

البيض

اللحوم أضرار المنتجا<mark>ت ا</mark>لحيوانية

- تحتوي علي د<mark>هون</mark> غير صحية .
- قد يتسبب العديد منها زيادة خطر الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة .

يمك<mark>ن أن يكون لها أث</mark>ار طويلة المدي.

منتجات الألبان

البدائل النباتية

• توفر عناصر غذائية إضافية لا تحتوي عليها المنتجات الحيوانية . <mark>تحتوي على نسبة أقل من البروتين</mark>

من أمثلتها :

ا – اليقول :

- أفضل مصدر للبروتين النباتي.
- توفر دهونا صحية و مضادات الأكسدة .

أهمية مضادات الأكسدة : تساعد في تقليل الالتهابات .

٣ - الخضروات :

- تحتوي على نسبة منخفضة من البروتين.
 - توفر الفيتامينات والمعادن والألياف.

٢ – الحيوب :

- تحتوي على نسبة عالية من البروتين والألياف.
- تحتوي على فيتامينات ومعادن ومضادات أكسدة .

المكسرات: مصدر جيد للبروتين، وتشمل:

الفيتامينات - الاملاح المعدنية - الدهون الصحية -

الالياف - مضادات الاكسدة .

اللُّشَّخَاصَ النَّباتيونَ : هم أشخاص يختارون بدائل نباتية عوضا عن البروتينات الحيوانية وينقسموا الي :

النباتيين المتوازنين

أشخاص لا يأكلون اللحوم ولكنّهم قد يأكلون البيض ومنتجات الالبان والعسل.

النباتيين الصرف

أشخاص لا يأكلون منتجات من مصدر حيواني.

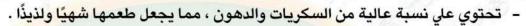


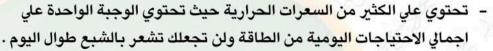
<u> الموضوع الثاني : الوجبات السريعة والعادات الغذائية غير الصحية</u>

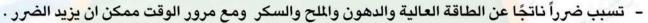
الوجبات السريعة

لماذا يقبل الكثيرين علي تناول الوجبات السريعة ؟ تجذب إعلانات الوجبات السريعة علي شاشات التلفزيون ومن خلال شبكة الانترنت الكثيرين للأقبال علي تناول الوجبات السريعة حيث يبدو الطعام في الإعلانات رائعًا وشهيًا

أضرار الوجبات السريعة







- الوجبات السريعة ليست زهيدة الثمن " غالية الثمن " .



<u>الطعام المفيد لصحتك</u>

- فكر في الأطعمة الصحية التي من المكن أن تتناولها بدلاً من الوجبات السريعة .
 - العديد من مطاعم الوجبات السريعة توضح علام يحتوي كل عنصر.
- من الأفضل أن تختا<mark>ر الع</mark>ناصر التي تحتوي على نسبة منخفضة من الطاقة والدهو<mark>ن والسك</mark>ر وا<mark>لملح .</mark>

<u>أُمثُلة لبعض العادات الغذائية غير الصحية :</u>

<u>ا - تناول وجبات غذائية تحتو<mark>ي على كمية كبيرة من الدهون والمواد الحافظة:</u></u></mark>

اتباع نظام غذائي يحتوي على كمية كبيرة من الدهون
 والمواد الحافظة، يمكن أن يضر بصحتك ويسبب لك السمنة.
 نوع واحد من الطعام وكميات أقل بكثير من أنواع أخرى.

٦- <u>تناول الأطعمة المقلية</u>

- يرتبط تناول الأطعمة المقلية على الدوام بأمراض القلب والسكتة الدماغية.
- الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية، مما قد يسبب السمنة.

٣- <u>شرب الشاي بعد الأكل مباشرة</u>

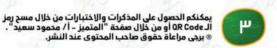
عؤدي شرب الشاي بعد الأكل مباشرة إلى قلة امتصاص الحديد بالجسم، مما يتسبّب بفقر الدم (الأنيميا).

3- شرب المشروبات الغازية

تحتوي المشروبات الغازية على نسبة عالية من السكريات. فشرب هذه المشروبات بانتظام، قد يؤدي إلى :

- السمنة وفقدان الكالسيوم مما يسبّب هشاشة العظام أمراض القلب، و زيادة فرص الإصابة بداء السكري.
 - شرب كميات كبيرة منها قد يتسبّب أيضا بتسوس الأسنان.







الموضوع الثالث : المقصف المدرسي

وجبات غذائية مدرسية سليمة ورائعة تعد وجبة الغداء الصحية من الأمور المهمة جدا، فالتلاميذ يحتاجون إلى غذاء يعزز تفكيرهم ويدعم تحركهم بنشاط طوال اليوم .

طاقم المقصف المدرسي



- يعمل بجد للتأكد من جودة الوجبات المقدمة داخل المقصف.
- وضع صورة للشهادة الصحية لضمان صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف.
 - يتأكدوا من عرض الطعام بشكل ملفت للنظر عن طريـــق:

إضافة كافة <mark>المعلومات المتعلقة بالوجبات</mark> بشكل و<mark>اض</mark>ح للفت انتباه التلاميذ

- تقديم الطعام في أطباق ملونة تُغلف بطريقة تجذب الانتباه .

- استخدام <mark>لافتات صحية</mark> وعرض صور للطعام لتوضيح مكوناته.

- -يرتب الرفوف ويرصها <mark>بطريقة تجذب انتباه التلاميذ .</mark>
- يع<mark>رض مكونات</mark> الطعام <mark>مثل الطماطم الطازجة والبقدونس بشكل يوفر الرغبة في تناولها</mark>

للدظ: عرض الطعام بشكل سليم وجذاب ، يتطلب بعض التفكير الإبداعي .

<mark>تخزين الطعا</mark>م داخل المقصف المدرسي

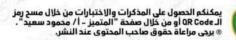
للحفاظ علي الطعام يج<mark>ب علينا :</mark>

تخزين الطعام بشكل - حمايته من الملوثات والجراثيم - الاحتفاظ به في درجة حرارة آمن وسليم .

يحتاج كل نوع من الطعام إلى نوع خاص به من المعاملة والعرض، سواء أكان ساخنا، أم باردا، أم مغلفًا، أم غير مغلف، أم مطبوخا، أم يقدم نيّئًا عن طريق:

- استخدام أوعية للأطعمة الساخنة وأخرى للأطعمة الباردة.
- حفظ الطعام في خزائن ذات واجهة زجاجية لحماية الطعام من التعرض للهواء والحشرات وأيادي الأشخاص.
 - استخدام ورق التغليف أو الأكياس أو العبوات لحماية أصناف الطعام .
 - حفظ الأطعمة غير المعبأة داخل أوعية حفظ مخصصة.
 - فصل الأطعمة النيّئة عن الأطعمة المطهيّة.







<u> الموضوع الرابع : الشراب الطبيعي والصناعي</u>

مشروبات الفاكهة المختلفة يمكن أن تكون العصائر طبيعية أو صناعية .



العصائر الطبيعية

مصنوعة من عصير الفاكهة المُركز أو خلاصة الزهور والسكر .

مصنوعة من مادة ملونة صحية ، ولا تحتوي علي فاكهة أو زهور طبيعية .

العصائر الصناعية

أنواع المشــروبات

أولاً : الشراب الطبي<mark>عي</mark> (الطازج)

• معصور من الفاكهة الطبيعية
 • يحتوي على أجزاء من الفاكهة .
 • يمتلك مزاق الفاكهة الطازج .

ثانياً : الشراب <mark>الط</mark>بيعي (المعلب)

يصنع من: عصير البرتقال و السكر والماء والمواد الحافظة.

لونه مشابه للون عصير
 الفاكهة الطبيعي الطازج.

• لا يحتوي علي اجزاء من الفاكهة .

مذاقه مشابه <mark>ل</mark>زاق عصير الفاكهة الطبيعي ولكن<mark>ه ل</mark>يس طازجاً .

لا يحت<mark>وي على عصير فاكهة</mark> طبيعي ،

بل علي ماء وسكر ولون صناعي

و<mark>نكهة صناعية ومواد حافظة</mark> .

ثالثًا : الشراب <mark>الص</mark>ناعي

سائل صاف وفاتح اللون ،
 ومذاقه سكري جداً .

له نكهة الفاكهة ، لكن رائحته أو طعمه لا يشبهان رائحة وطعم الفاكهة الطبيعية .

الش<mark>راب الصنا</mark>عي من المع<mark>مل الي ال</mark>زجاجة :

١ - تزرع الفاكهة أو الزهور في المزارع .

مرورط. 3 - تقوم المصانع بمعالجة العصير النقي، والشراب الطبيعي أو العصائر المركزة، والشراب الصناعى.

٢ - تنقل لبيعها او تحويلها الي عصير.

٥ - تُصنع النكهات الصناعية في المعمل
 باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل
 طبيعي في الفاكهة والزهور. وتعد النكهة
 الصناعية أرخص ثمنًا من العصير الطبيعى

٣ <mark>– تباع بع</mark>ض الفاكهة والزهور <mark>في الأسواق</mark> .

٦ - تتم معالجة العصائر
 والمشروبات المركزة بحيث
 يمكن تخزينها لفترة طويلة .

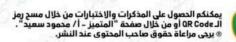
الشراب الطبيعي من المزرعة الي الزجاجة

١ - تزرع الفاكهة أو الزهور في المزارع . ٢ - تنقل لبيعها او تحويلها الي عصير .

٣ - تباع بعض الفاكهة والزهور في الأسواق . ٤ - تعصر بعض الفاكهة مباشرة الي عصير

لاحظ:

يمكن صنع الشراب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر .





<u> الموضوع الخامس : جولة داخل مصنع شراب الفاكهة</u>

خطوات أعداد وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب

- أولا، تغسل الفاكهة جيدا.
- ترسل الفاكهة عبر سيور متحركة من خلال الآلات التي تهرس هذه
 الفاكهة .
 - تعصر آلة مخصصة العصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والبذور.
 - يختبر العمال جودة العصير .
 - يسخن العصير لقتل الميكروبات.
- يذهب العصير النقى إلى مرحلة التعبئة، ويُضاف إليه الماء والسكر.
- يخلط السكر بينما يكون السائل ساخنًا حتّى لا يفصل فيما بعد .



- تخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر لصنع الشراب، ثم يخلط الشراب بالماء .
 - تعبّأ المشروبات في زجاجات. بحيث:

تعقم إحدى الآلات الز<mark>جاجات</mark> لقتل الميكروبات

تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك لتُملأ

تنتقل الزجا<mark>جات ال</mark>ملوّء<mark>ة إلى المكان الذ</mark>ي توضع فيه أغطيتها بإحكام لتجنب الت<mark>ل</mark>وث

لاحظ:

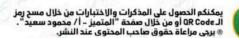
- يمكن إضافة مكونات أخرى إلى العصير؛ فعلى سبيل المثال، إضافة المادة الحافظة التي تعمل
 على إطالة فترة صلاحية الشراب .
- من الضروري الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جدا؛ فقد تتسبّب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها.

عمال مصنع المشروبات واحتياطات السلامة

- يرتدون غطاء الشعر وقفازات لحمايتهم و حماية المنتج من التلوث.
- لتجنب الحوادث يتعلموا كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح
 - يقومواً بتنظيف العصير المنسكب علي الأرض بسرعة ، ولا يتركوا أشياءً علي الأرض حتى لا يتعثر بها أحد .
 - يحرصوا علي تجنب الحروق عند استخدام الحرارة العالية .









الموضوع السادس: اللبن

أهميـة اللبن

- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعي.
- نستهلك اللبن كسوائل و يدخل في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة ويُصنَع منه الزبادي والجبن .
 - يحتوي اللبن على نسبة عالية من:



الاملاح المعدنية	ا الفيتامينات	ا الكربوهيدرات	ا الدهون	ا البروتينات	ا العناصر الغذائية
			من:	ادة ما يأتي اللبن ،	مصادر الالبان ءــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
حيوانات أخري	الإبل	الأغنام	الماعز	الجاموس	الأبقار - تعد مصر أحد

الألبان المغشوشة

اللبن من المنتجات التي يسهل التلاعب فيها؛ حيث يمكن للبائعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطرة جدا في اللبن بغرض: - زيادة كميته . أو - ليبدو اللبن طازجًا .

للحظ: تضاف إلى اللبن الألوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب الأولاد مشروبات اللبن المختلفة.

<u>يصبح اللبن مغشوشًا عند إضافة :</u>

الماء

الغورمالين يحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج؛

ومع ذلك، فهو مادة حافظة قوية

قد تكون ضارة

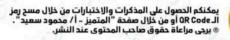
مادة النشا تضاف لتعديل قوام اللبن ليصبح

متجانسا بعد نزع المادة الدهنية .

وهذا لا يعدً أمرا خطرا، لكنّك تدفع كثيرًا من المال مقابل القليل من الله:

هل اللبن الذي تتناوله سل<mark>يم؟</mark>

- انتبه إلى طعم ورائحة اللبن للتأكد من أنه طازج وصحي و تحقق من تواريخ انتهاء الصلاحية .
 - يمكنك كذلك اختبار اللبن عن طريق غلي عينه من اللبن علي نار هادئة لمدة ١٥
 دقيقة حتي يتخثر ولاحظه جيداً:
 - اذا وجدت رواسب متجمدة ——— هذا يعني أن اللبن غير طازج
 - اذا كانت الرواسب دهنية حدا يعني أن نوعية اللبن جيدة
- للتحقق من وجود فورمالين في اللبن يمكن إضافة قطرات من حمض الكبريتيك الي اللبن فاذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية، فهذا يعني أنه يحتوي على مادة الفورمالين.
 - للتحقق من وجود مادة النشافي اللبن نضف قطرات من اليود الي اللبن فاذا تحول إلى اللون الأزرق يكون فاسدا ومغشوشا، أما إذا ظل أبيض، فلا توجد فيه مادة النشا.





<u> الموضوع السابع : سلامة الطعام وحفظه</u>

حفظ الطعام بشكل سليم

هناك طرق عديدة لحفظ الطعام بشكل سليم يتم اتباعها في المصانع والمنازل أيضًا ومن ضمنها:

ا ا ا التجفيف التجميد البسترة التمليح التعليب ولجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول تضيف <mark>معامل التصنيع ايضاً مواد</mark> حافظة <mark>مثل</mark> :

حمض الستريك
 حمض الاسكوربيك

- النتريت - الكبريتيك

خطورة حفظ الطعا<mark>م بشكل خاطئ</mark>

في حالة حدوث أخطاع في طريقة حفظ الطعام فإنها قد تتسبب في نمو البكتيريا أو العفن في الطعام ما يؤدي إلى إصابة الناس بالمرض.



ممارسات لس<mark>لامة</mark> الغذاء

- في بعض الأحيان قد تشتري منتجا وتجد السائل الموجود فيه يحتوي على الفقاعات ورائحته حادة. على الرغم
 من أن تاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العلبة لم يمر .
 - في هذه الحالة عليك التوجه الي المتجر الذي اشتريت من المنتج لإعادته واذا استمرت المشكلة عليك الاتصال بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوي.
 - سيرسل جهاز حماية المستهلك مفتسين إلى المصنع لمعرفة ما حدث، وللتأكد من صحة تاريخ الصلاحية وتوقيع عقوبة مناسبة على المصنع لعدم تكرار مثل هذا الموقف مرة أخري.

تاريخ انتهاء الصلاحية : هو ا<mark>لتاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج. وبعد هذا التاريخ، لا يمكن ضمان سلامة المنتج وجودته .</mark>



كيف تتواصل مع جهاز ح<mark>ماية المستهلك</mark> ؟

في حالة وجود أي شكوي بشأن سلامة أي منتج غذائي عليك ان تتواصل مع جهاز حماية المستهلك علي الخط الساخن : ١٩٥٨٨ (منطقة القاهرة الكبرى والإسكندرية) أو عن طريق الموقع الالكتروني : www.cpa.gov.eg أو عن طريق البريد الالكتروني : info@cpa.gov.eg .

<u>بعض الطرق الشائعة لحفظ الطعام</u>

المخللات السريعة:

- يستخدم في تخليلها الملح والخل فقط لحفظ الخضراوات،
- هذا النوع من المخللات يمكن أن يكون جاهز الأكل في غضون بضع ساعات.
 - تستمر لمدة أسبوع تقريبًا في الثلاجة .





الصف الخامس الإبتدائي - الفصل الدراسي الثانب

إرشادات السلامة:

١ - اغسل يديك والخضراوات جيدا.

٢ - كن حذرا عند استخدام سكين حاد ضع إحدى

٣ - لا تترك البرطمانات خارج الثلاجة لأكثر من ساعة . يديك على المقبض والأخرى فوق نصل السكين

التجفيف



. .. يزيل التجفيف الرطوبة من الأطعمة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو البكتيريا .

طرق التجفيف المنزلية الشائعة هي :

التجفيف باستخدام <mark>الهواء</mark> في الداخل

التجفيف في الشمس خارجا

التجفيف باستخدام الفرن

تتطلب جميع أشكال التجفيف مزيجا من الرطوبة المنخفضة، ودرجات الحرارة المرتفعة، ودوران الهواء لإزالة الرطوبة مع تجنّب <mark>تلف الأطعمة أو فسادها .</mark>

إرشادات الس<mark>لا</mark>مة



ا - التجفيف ب<mark>اس</mark>تخدام الهواء في الداخل :

- إغسل الفواكه أو الخضراوات أو الأعشاب وصفها جيدا من الماء قبل تجفيفها.
- جفف بعض ا<mark>لخض</mark>راوات والفطر والفلفل الحار بالهواء في الداخل لأنّها الطريقة ا<mark>لأمثل</mark>.
 - يجب أن تتم عملية التجفيف بالهواء في مكان دافئ وجاف .
 - <mark>يجب أن</mark> تعلق الأطع<mark>مة بخيط أو توضع على رفوف لتتعرض لدوران الهواء وتجفف</mark>

- التجفيف في الشمس خارجاً

- جفف الفواكه (بما في ذلك الطماطم) في الشمس، لأنّها الطريقة الأمثل. وبما أنّها تحتوي على نسبة عالية من الأحماض والسكريات، فهذا يحميها من التلف. ويمكن تجفيف الفاصولياء بالطريقة <mark>ن</mark>فسها .
 - يجب أن توضع الفواكه وبعض الأعشاب الطبية في الشمس طوال اليوم لتجفيفه<mark>ا على فر</mark>ش أو مسطح من الخشب أو من الإستنلس أو من البلاستيك.
 - يفضل أن تتم عملية التجفيف هذه في الأيّام الحارة والجافة. وأثناء الليل يجب أن تتم تغطيتها ووضعها في الداخل.



٣- التجفيف باستخدام الفرن

- يمكن تجفيف معظم الأطعمة في الفرن.
- يجب أن تتم عملية التجفيف في الفرن على درجة حرارة تتراوح بين ٥٧ الي ٩٢ درجة مئوية مع فتح باب الفرن أو تشغيل المروحة (في الفرن الحراري) لعدة ساعات، وذلك لأن درجات الحرارة المرتفعة جدًا قد تؤدي إلى طهو الطعام بدلا من تجفيفه.

<u> الموضوع الثامن : تفادي المخاطر أثناء العمل</u>

يستخدم الحرفيون الآلات الثقيلة ويتعاملون مع الأدوات الكهربائية ؛ لذلك فهم معرضين للإصابة لذلك من الضروري اتباع ارشادات السلامة اثناء استخدام تلك الأدوات

احتياطات السلامة الواجب اتباعها عند القيام بأعمال النجارة والطلاء

١ – ارتداء نظارات واقية للعين

- يجب ارتداء دائما نظارا<mark>ت السلامة وحماية الأعين عند التعامل مع</mark> الخشب؛ لأنّه يمكن أن تتطاير نشارة الخشب وغيرها من البقايا في كل
- يجب ارتداء هذه النظارات أيضا عند طلاء أي شيء تجنبا لأي سوائل أو ألوان متناثرة .

r – ابقاء اليد<mark>ين</mark> بعيدة عن الشفرات أو الحواف الحادة

- يجب عدم وضع الايدى بالقرب من شفرة أو ريشة المثقب.
- عند قطع الخشب أو ثقبه، تستخدم المسامير لتثبيت المواد على طاولة.
- عندما لا تتوافر المسامير، تمسك الاعمال بثبات مع إبقاء الايدي بعيدة عن الأجزاء الحادة.
 - إذا <mark>كان</mark>ت الأدوا<mark>ت ثقيل</mark>ة، يفضل طلب المساعدة من شخص بالغ .

۳ <mark>– استخدا</mark>م الشاكو<mark>ش بتأ</mark>ن

- يجب الحذر عند استخدام الشاكوش.
- عند دق المسمار في البداية يتم دق المسمار دقاً خفيفًا جدا ، ثم يدق باقي المسمار واليد بعيدة .
- يجب إلا يحرك الشاكو<mark>ش إلى أعلى</mark> أ<mark>و إلى</mark> أسفل حتى لا تصاب اليد أو الوجه .

٤ - الحذر عند استخدام الأدوات الكهربائية

- يجب الحذر دائما عند استخدام الأدوات الكهربائية مثل: المثاقب وأدوات الصنفرة ولا نستخدمها بالقرب من الماء.
- قبل تغيير ريشة المثقب أو ورقة الصنفرة يجب التأكد من أن الأدوات غير موصولة بالكهرباء و أن السلك الكهربائي لا يمتد عبر ممر .

0 – الحرص علي تهوية مكان العمل :

عند القيام بأعمال الطلاء أو استخدام مزيل الطلاء أو الغراء القوي، احرص على فتح النوافذ و ضع مروحة لتهوية الغرفة، فربما تتسبب الأبخرة المتصاعدة من الطلاء في أضرار للصحة .





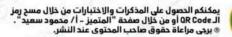














<u> الموضوع التاسع : الإسعافات الأولية وحالات الطوارئ</u>

الخطوات اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية

ا – تقييم الوضع

تحقق من نوع الإصابة التي أُصيب بها الشخص. هل هو في وعيه ويستجيب؟ هل يتنفس؟ هل ينزف؟ هل حالته تسمح بتقديم المساعدة له؟

٢ - التغطيط للتدخل

إذا كانت الإصابة خطرة، ا<mark>تصل بالرق</mark>م ٢٣ الاستدعاء سيّارة الإسعاف، وخطط لكيفية المساعدة حتّى ي<mark>صل المسع</mark>فون .

٣ – تقدير الوضع

أعد فحص الشخص ، هل هناك حاجة الي مزيد من الإجراءات والتدابير ؟

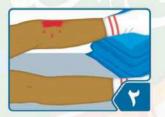
2 - تقديم الإ<mark>سع</mark>افات الأولية

عالج الإصابات والجروح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية.

خطوات إيقاف<mark> ال</mark>نزيف عند حدوثه



اضغط بقوة على الجرح ب<mark>قطعة قماش نظيف</mark>



ار<mark>فع الطرف المجروح الي</mark> اعلي فوق القلب



نظف الجرح



91

ضمد الجرح



وضعية الافاقة

اذا كان الشخص فاقداً للوعي ولك<mark>نه يتنفس ،</mark> فإن هذه الوضعية تساعده على التنفس حتى وصول المسعفين .



ضع ذراعه التي هي أقرب إليك على شكل زاوية قائمة.



إثن الركبة والذراع البعيدتَين عنك، وضع يده الأخرى على خده المعاكس.



استخدم الركبة البعيدة عنك لتدوير المصاب في اتّجاهك مع دعم رأسه باستخدام يدك الأخرى، فالركبة المثنية تمنع الجسم من التدحرج.



قم بإمالة الرأس بلطف قليلا إلى الخلف، وارفع الذقن لفتح مجرى الهواء، واستمر في جس نبضه وتنفسه حتى وصول المساعدة .





<u> المحور الرابع - الموضوع الأول : تصميم وتنسيق الحديقة</u>

أساسيات تصميم حديقة

يذهب الأشخاص الي الحدائق لـــ

عناصر التصميم التي تجعل الحديقة مكانًا جميلًا

اختر الطراز

عند اختيار طراز الحديقة يجب مراعاة ما يلي:

- ١- أن يتناسب مع المبانى والبيئة المحيطة.
- ٢- تحديد كيف سيتم استخدام هذه الحديقة؟ هل ستكون حديقة عامة أم خاصة؟
- ٣- معرفة الغرض من الحديقة هل هو الاسترخاء، أم إنتاج الطعام، أم الاستمتاع بمنظر النباتات المختلفة؟

إنشاء مساحا<mark>ت مختلفة</mark>

استخدام عناصر مختلفة داخل الحديقة مثل:

- المرات و البرجولات والمقاعد .
- نافورة: تصدر أصواتًا تبعث علي الاسترخاء والهدوء.
 - النباتات والأشجار والشجيرات.

اخت<mark>ر النباتات</mark> والشجيرا<mark>ت والأشج</mark>ار

يمكنك ذلك عن طريـــق التعرف علي:

- ١- نوع التربة الموجودة لديك.
- ٢- أنواع النباتات والأشجار التي تنمو بشكل أفضل في مناخ المنطقة التي توجد فيها الحديقة.
- حمية أشعة الشمس أو الرياح التي ستصل إلى الحديقة. و المناطق التي تصل إليها أشعة الشمس، وتحديد في أي وقت من اليوم يكون ذلك .

حجم النباتات

من المهم أيضا أن نأخذ بالاعتبار حجم النباتات عندما تنمو (طولها وعرضها) ، فلا نزرع شجرة طويلة بالقرب من مبنى صغير، أو نباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل.

ألوان النباتات

- اختر ألوان النباتات بحيث تتضمن (١-٣) ألوان لكل ِ قسم من أقسام الحديقة.
- لاحظ أن الألوان الباردة مثل درجات اللونين الأزرق والأخضر تبعث على الاسترخاء،
- في حين أن الألوان الدافئة مثل الأحمر والبرتقالي والأصفر تبعث على الحيوية والنشاط.





<u> الموضوع الثاني : تصميم العلامات التجارية وطرق عرض السلع</u>

تطوير هوية العلامة التجارية

- يريد كل من داليا ونديم إطلاق مجموعة منتجاتهما الجديدة من ملابس الأطفال الرياضية في الأسواق. تحمل هذه المجموعة من المنتجات اسم " دليم سبورتس ".
- لإظهار ما تتميّز به منتجات هذه المجموعة للعملاء. فإنهم يعملان مع مصمم
 لتطوير هوية علامة تجارية قوية يتعرف عليها العملاء ويثقون فيها.



عناصر التصميم الجيد للعلامة التجارية

قابل <mark>لإعا</mark> دة تصميمه	ملائم	بارز	بسيط
واستنساخه			
سهولة معالجة الصور على نحو جيد لأي	مناسب لاختيارات	لا مثيل له ، ولا	يستخدم رسا <mark>لة و</mark> احدة و
حجم، وأي لون <mark>، أو</mark> بالأبيض والأسود .	العملاء وتفضيلاتهم	ينسي 🔝	واضحة والقلي <mark>ل م</mark> ن الألوان
			هرية العلامة العلامة

هوية العلامة التجارية: هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك. من المهم أن تساعد علامتك التجارية في الإجابة عن الأسئلة التالية:

- ما طبیعة شرکتك؟
- ما الذي تقدمه شركتك ولا تقدمه الشركات الأخرى؟
 - من هم العملاء المستهدفون؟



خيارات تصميم العلامة التجارية

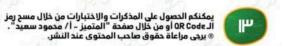
تساعد خيارات التصميم والأساليب الأخرى، مثل كيفية عرض منتجاتك وتنظيمها أيضا، في تشكيل تصور للعلامة التجارية .

ا – اللون و الطباعة والأسلوب في العلامة التجارية

يؤدي اللون والطباعة والأسلوب أدوارًا مهمة في تصور العلامة التجارية. يتم اختيار الوان العلامة التجارية طبقاً للعملاء المستهدفين فمثلاً:

- ا اذا كنت تريد إضفاء <mark>طابع رسمي</mark> لعلامتك – اذا التجارية يمكنك الاستعانة <mark>بالألوان الهادئة</mark> . الت
- اذا كنت تريد إضفاء طابع غير رسمي لعلامتك
 التجارية يمكنك استخدام الألوان الحيوية .

للحظ: لإحداث توازن وإيصال الرسالة التي تريد إيصالها من علامتك التجارية حدد لونا واحدا أو لونَين متكاملين فحسب .





٢ – التسويق البصري وطرق عرض السلع

- تؤثّر طريقة عرض منتجات المتاجر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية وتحفيز العملاء على شرائها.
 - يمكن استخدام الإضاءة والألوان والعلامات للفت الانتباه إل منتج معين.
- يعد أسلوب الهرم هو الأسلوب المستخدم في ترويج السلع، حيث يتم وضع أكبر عنصر في المنتصف، مع وضع العناصر الأصغر حوله لتشكيل شكل هرمي.



أفكار لتحسين عرض المنتجات

١ - كتلة اللون:

تجذب انتباه العميل إل علامة تجارية معينة على رف ما

٣ - اللافتات :

توجه الرسائل المتعلقة بهوية العلامات التجارية.

 ٥ – المعروضات الهرمية أو الاسطوانية توفر ميزة إبراز <mark>المنت</mark>جات لتكون على مستوى رؤية العملاء لإبراز العناصر الأكثر أهمية في المنتص<mark>ف</mark> .

الموضوع الرابع : فن التطريز

٢ – الإضاءة :

الفواكه.

تضفى أجواء وتبرز المنتجات.

لافتة للنظر و تجذب العملاء، مثل محلات عرض

٤ - نقاط البيع الترويجية:

التطريز: حرفة تقليدية لتزيين القماش باستخدام إبرة وخيط أو مواد أخرى مثل اللؤلؤ أو الترتر.

يستخدم التطريز في: - تزيين الم<mark>نسوجات لأغراض زخرفية - إيصال</mark> أفكار معيّنة من خلال تزيين القم<mark>اش تعود الي المجتمعات الاولي في مصر .</mark>



• غالبا ما تكون التصمي<mark>مات المطرزة المصر</mark>ية مستوحاة من الطبيعة والحياة اليومية وا<mark>ل</mark>قيَم، والرموز القديمة لذلك يعد فن التطريز جزءاً مهمًا من ثقافتنا وتراثنا. ويتم توريث هذا الفن إل الأجيال القادمة.

أنواع غُرز التطريز

ا – غُرزة السراجة

- تعد من غرز الخياطة الرئيسية البسيطة.
- تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غير متساوية.

تستخدم في:

- ١- تزين المفارش والملابس.
- ٢- خياطة قطع القماش مع بعضها البعض.
 - ٣- عمل بعض العلامات على الملابس.

٣ - غرزة الفرع

تعد من الغرز الأساسية الأكثر شيوعا.

تستخدم في :

عمل خط رفيع لتحديد الأشكال المطرزة، مثل الأزهار. فهي الغرزة المثالية لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدا لحشوها.



<u>بنك أسئلة اللِّحَيْنِ في مادة «المهارات المهنية»</u>

على مقررات الفصل الدراسي الثاني

1 5 E	9	صحيحة	اخترالإجابة ال	الله الأول	السؤ	
ن المختلفة.	مشروبات اللبر	<mark>لصناعية كي يحب ه</mark>	نهات والمُحليات ا	. إلى اللبن الألوان والنك	تُضاف	1
		البالغون				
		اية الأعين عند تقطيع الأء				
حذاء	(2)	سترة	(4)	نظارات	1	3
ضارة.	نها قد تكون	قاء اللبن كأنه طازج ولك	بة تحافظ على إب	م <mark>ادة</mark> حافظة قوي		(4)
النشا	(2)	الماء	(4)	الفو <mark>رما</mark> لين	1	3
، مرح <mark>لة</mark>	افات الأولية في	باستخدام حقيبة الإسعا	جروح الطفيفة	ه م <mark>عالج</mark> ة الإصابات واا	يمكنك	E
تقديم <mark>الإ</mark> سعافات الأولية	②	تقييم الوضع	(4)	تق <mark>دير</mark> الوضع	1	3
	انسا .	عديل قوامه ليصبح متج	لة	رق <mark>غش</mark> اللبن إضافة	من ط	0
		النشا		الف <mark>ورمالين</mark>	and the second	3
فاسدًا ومغشوشا	، اليود يكون	إضافة قطرات من صبغة	بعد	الذي ي <mark>تحو</mark> ل إلى اللون . وي على <mark>مادة</mark> النشا.		1
الازرق	②	الابيض	(4)	الاصفر	1	3
		فيه استه <mark>لاك المنتج</mark> .	ي يجب أن يتم	هو التاريخ ال <mark>ا</mark>		V
<mark>تاری</mark> خ الفرز	②	تاريخ التصنيع	ية (تاريخ انتهاء الصلاح	1	3
		فاقة المريض.	التدحرج أثناء إف	الجسم من	تمنع	(1)
الركبة المكسورة	②	الركبة المفرودة	4	الركبة المثنية	1	3
			يلا علىيلا	الطعام الحادة تعد <mark>دل</mark>	رائحة	9
سلامة الطعام		فساد الطعام		جودة الطعام	All the same	3
بير؟	جراءات والتدا	ناك حاجة إلى مزيد من الإ	الشخص، هل هذ	لوة أعد فحص	في خط	(
التخطيط للتدخل	(2)	تقييم الوضع	(تقدير الوضع	1	3
		وأدوات الصنفرة.	تستخدمها	دوات الكهربائية التي	من الأ	
الكماشة	(2)	الشاكوش		المثقاب	7	3
كتبريا.	ن العفن أو الد	حيث لا ينمو عليها أي مز	ة من الأطعمة بـ	يزيل الرطود	35.	(I)

التجفيف

(التعليب

المخلَّلات السريعة (أ) المخلَّلات السريعة



1 650	ص	لإصابة التي أُصيب بها الشخ	ن نوع ا	هي الخطوة التي يتم فيها التحقق م	P
التخطيط للتدخل	(2)	تقييم الوضع	(4)	🚺 تقدير الوضع	3
		انع والمنازل	في المص	تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها	(E)
أ، ب معًا	(2)	البسترة والتعليب	(4)	🚺 التجفيف والتجميد	3
		ِفة من خطوات	اش نظی	الضغط بقوة على الجرح بقطعة قما	(10)
إفاقة المريض	(2)	إيقاف النزيف	4	علاج الصداع	3
				لا يُعد إضافته للبن أه	
النشا	(2)	الماء	(4)	أ الفورمالين	3
			ب	تعمل على إطال <mark>ة فت</mark> رة صلاحية الشرا	(IV)
البكتريا	(2)	النكهة	(تعمل على إطال <mark>ة ف</mark> ترة صلاحية الشرا ألادة الحافظة	3
		نا المناعي.	بة جهاز	يساعد <mark></mark> على النمو وحماب	(IV)
المشرو <mark>با</mark> ت الغازية	(2)	العصير الصناعي	(4)	اللبن 🕥	3
		، المعلب هي	الطبيعج	أولى مراح <mark>ل تحضير وتجهيز الشراب</mark>	(19)
تسخي <mark>ن الع</mark> صير				أ غ <mark>سل</mark> الفاكهة جيدًا	
				إذا لم تست <mark>جب</mark> الشركة المصنِّعة لشكر	
<mark>جهاز حماية المست</mark> هلك	(2)	وزارة الصحة	(4)	مصلحة الضرائب	3
<mark>ل مع السكر.</mark>	في المعام	نلفة للفواكه والألوان المجهزة	مة المخذ	عند إعدادالطعنا الأطع	
أ، ب معًا	(2)	الشراب الطبيعي	(4)	الشراب الصناعي	3
	7 /	الطوارئ الصحية	ب حالات	أولى الخطوات التي يجب ا <mark>لقيام بها</mark> فِ	(1)
التخطيط للتدخل	(2)	تقييم الوضع	(4)	🕥 تقدير الوضع	3
		روبات وفسادها.	مُّر المشر	تتسبب الموجودة في الزجاجات تخ	(1)
الميكروبات	(2)	النكهة	9	المادة الحافظة	3
المساعدة.	ی وصول	المصاب وتنفسه حتى	يٰ	إذا كان المصاب فاقدًا للوعي استمر فإ	(LE)
جس نبض	(2)	الضغط على جرح	(4)	🚺 قياس حرارة	3
فيما بعد.	؛ يفصل	ِن السائل حتى لا	دما يكو	عند تصنيع العصير يُخلط السكر عن	(0)
ساخنًا	(2)	متجمدًا	4	أ باردًا	3
أ،ب معا				🚺 غطاء الشعر	
ه، فهذا يعني أنه يحتوي	الكبريتيا	لد إضافة قطرات من حمض ا	ىجية بع	إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفس	(TV)
	0	2 550		على المادة	
النشا		ELI)	(4)	🕦 الفورمالين	3



(LV)	فی	يُضاف إلى العصير الماء و	والسكر	عند تحضير الشراب الطبيعي ا	لمعلب.	
3	1	مرحلة التعبئة	4	مرحلة الاختبار	(2)	مرحلة العصر
(P)		ي اللبن على نسبة عالية من				
3	1	العناصر الغذائية والدهون	(4)	البروتين والفيتامينات	(2)	أ، ب معًا
		تضيفها معامل التص				
3	1	المواد الحافظة	4	النكهات	(2)	السكر
(11)	من ط	لرق التجفيف المنزلية				
3	1	التجفيف <mark>في الشمس</mark> خارجا	(4)	التجفيف باستخدام الفرن	(2)	أ، ب معا
(Pr	يعمل	لتطوير هوية عا	امة تج	ارية قوية يتعرف عليها العملاء	ويثقو	ين فيها.
	1	المشترى	4	المصمم	(2)	العمال
(HAM)	يجب أ	ألا تز <mark>رع</mark> شجرة طويلة بالقرب	من مبن	ى		
		طويل کې کې			(2)	قديمة
(ME)	يُسخر	ن ال <mark>عص</mark> ير الطبيعي قبل تعبئته .				
		لل <mark>حفا</mark> ظ على الميكروبات			(2)	لحفظ <mark>الب</mark> كتريا
(40)		<mark></mark> تجذب انتباه العميل إلى	علامة	تجارية معينة على رفٌّ ما.		
_		اللافتا <mark>ت</mark>	-		(2)	الإضاءة
(19)		ع من اللبن <mark>منتج</mark> ات عدة ومنها				
[3	1	الزبادى	(4)	الجبن	(2)	أو ب معا
(PV)	اللبن ه	من المنتجات التي	عسه			
		يصعب		يسهل	(2)	يستحيل
		ع أشكال التجفي <mark>ف تحتاج إ</mark> لى در.	جة حرا	رة		
				منخفضة		معتدلة
		وة التي تخطط فيها ل <mark>كيفية المسا</mark>			م ۱۲۳	عند الإصابات الخط
		تقدير الوضع			(2)	التخطيط للتدخل
(E)	من عن	ناصر الحديقة الممرات والبرجو	لات و	12 Jan 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19		
		النافورة		الأشخاص	(2)	ضوء الشمس
(E)	التصم	ميم المناسب لاختيارات العملاء	وتفضيا	لاتهم يعد تصميمًا	HO.	
_	100	مبهما		عشوائيا	_	ملائما
(EL)		النباتاتالنباتات الأحم	ر والبرة	نقالي والأصفر تبعث على الحيوي	4	
	1	الدافئة	4	الباردة	(2)	أو ب معا





يمكن أن تكون ـ	اهزة للأكل	في غضون بضع ساعات، ويس	لتمر لمدة	أسبوع تقريبًا في الثلا
المخلَّلات السريعة	(4)	التجفيف	(2)	التعليب
كل مما يلي يعد من ألوان النبات				
🕦 الازرق			(2)	الأصفر
هو الأسلوب المسا	فدم في عرض	ل بعض المنتجات وفي الترويج	للسلع.	
🚺 أسلوب الهرم	(4)	أسلوب القاع	(a)	الأسلوب العشوائي
هي الطريقة الت) I	100
شوية العلامة التجارية			(a)	المنتج
<mark>. تُضف</mark> ي أجواء ونأ	رز المنتجات			
اللافتات اللافتات	4	كتلة اللون	(2)	الإضاءة
تعد حرفة ا <mark>لتط</mark> ريز من الحرف	صرية	-T		
f) ال <mark>حديث</mark> ة	(4)	القديمة	(2)	التكنو <mark>لو</mark> جية
يمكن لبع <mark>ض</mark> أن تساء	على الوقاية	من هشاشة العظام وفقر الد	دم.	
(الخ <mark>ض</mark> راوات الورقية غرزة				الدهون
عرره			_	رجل الغراب
بعض الأشخ <mark>اص</mark> يفضلون البد				
النباتية	(4)	الدهنية	(2)	الصناعية
يعد حرفة تقليديا	لتزيين القم	اش باستخدام الإبرة والخيط.		
الأبليك الأبليك	(4)	التطريز	(2)	الفسيفساء
هي مواد تساعد في أ مضادات الأكسدة		بات. الدهون	0	
الوان النباتات				اللحوم
			111/2	
الدافئة		الباردة والباردة والماردة والم	6	أوبمعا
المشروبات الغازية والبطاطس			0	7 11
الوجبة السريعة			(2)	الوجبة الصحية
تعد أرخص ثمنًا من العد			0	55
اللون الصناعي			(2)	النكهة الصناعية
تشمل البدائلالد			•	55° 16
النباتية (أ	6 0.75			البلاستيكية
مصنوع من مزج الفاكهة أو ع				
العصير الطبيعي	4	العصير الصناعي	(2)	أ، ب معًا

(PD)	تناول	، بكميات كبيرة قد يسبب	، السمنة			
		الأطعمة المقلية			(<u>a</u>)	الأطعمة المشوية
(P)	تعتبر	من أسباب رغبة الناس	في تناول	الوجبات السريعة.		75 B
7		الجودة			(2)	الإعلانات
(1)				دمة الطعام والعاملين في المقصف	لقصف.	
1		الشهادة الصحية				شهادة التخرج
T	تحتو	ىعلى <mark>نسبة عالية ،</mark>	من البروا	نين والألياف.		
	1	البقوليات	(4)	الخضروات	(2)	الحبوب
7	من ط	لرق لفت <mark>الانت</mark> باه للمنتجات دا.	خل المقص	ىف		
5				البيع بسعر مرتفع		إخفاء الطعام
18				نه قد يأكل البيض ومنتجات الأا		العسل.
150	1	الن <mark>بات</mark> ي الصرف	(4)	النباتي المتوازن	②	غير ال <mark>نبا</mark> تي
10		يص <mark>نع</mark> من عصير الفاكهة وال	سكر والما	ء والمواد الحافظة.		
W.		الش <mark>راب</mark> الطبيعي الطازج			(2)	الشرا <mark>ب ال</mark> طبيعي المعلد
(11)	من أم	مثلة ا <mark>لبرو</mark> تيناللحو	م أو المأك	ولات البحرية أو البيض.		
		النباتي			(2)	أو ب معا
		عالجة الع <mark>صائ</mark> ر والمشروبات الم				
	1	محدودة	4	طويلة	②	قصيرة
		د في عملية اله <mark>ضم</mark>				
	1	الفواكه والخضراوات	(4)	البروتينات	(2)	الدهون
(19)	في الح	ديقة يجب أن ي <mark>تناسب</mark>				
				المناخ	(a)	الحيوانات
(V·)	تكون	، غرزةعلى شكل	خط رفي	٠٠.		
36	1	السراجة	(4)	الفرع	(2)	الشعاع
(VI)	التصم	ميمات المطرزة المصرية غالبًا ،	ما تكون	مستوحاة من الطبيعة و		20
		الرموز القديمة			②	الرموز الحديثة
(Vr)		واع الأطعمة المقدمة في مقصف				1 D
	31	الساخنة والباردة	10			أ، ب معا
(Ah)	تعتمد	د حرف التطريز على استخدام	الإبرة وال	خيط وبعض المواد الأخرى ك	، کــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	5-7
	1	اللؤلؤ	(4)	الترتر	(2)	أو ب معا

VE				بة من الطاقة وا		
K.	1	منخفضة	•	مرتفعة	(2)	لا شئ مما سبق
VO	مقياس	س الطاقة الذي يمدنا بها الغ	ء هو	T		
20		السعرات الحرارية			(2)	الطاقة الحرارية
(V)	تحتوي	ىعلى نسبة منخفضة	ن البروتير	A TO SE		
	(f)	البقوليات	9	الخضروات	(2)	الحبوب
VV		تُوفر عناصر غذائي <mark>ة إ</mark> خ	فية لا تد	ع <mark>توي عليها المنتجات الحيوانية</mark>	. ă	
	1	البدائل الحيوا <mark>نية</mark>	Θ	البدائل النباتية	(2)	البدائل الصناعية
VA		يتناولها الكثير من الناس	بسبب ما	ذاقها المفضل والبروتينات التي	، تحتو <i>ي</i>	وعليها.
100	1	اللحوم	(الخضروات	(2)	الفاكهة
				فارش والملابس وخياطة قطع ا		
10	1	الفرع	(السراجة	(2)	رجل ا <mark>لغ</mark> راب
(V-)	کل مم	ما ي <mark>لي م</mark> ن عناصر الحديقة م	عدا	المرات		
W. Y	1	البرجولات	4	الممرات	(2)	بائع ا <mark>لحل</mark> وى
				صناعية ولون صناعي ومواد.		
				الشراب الصناعي		الشراب الطبيعي المعلب
				رصها بطريقة تجذب الانتباه.		
	1	الطلاب	(الزوار	(2)	العاملين بالمقصف
(VIII)	يمكن	<mark>, أن</mark> تحتوي «وجبة وا <mark>حدة» ه</mark>	الوجبان	ن السريعة على إ <mark>جم</mark> الي الاحتياج	جات	من ال <mark>طا</mark> قة
				اليومية		
(VE)	يمكن	، ان تسبب	بادة خطر	ر الإصابة بأمراض القلب والسد	منة المف	رطة.
	1	الدهون الصحية	(الدهون غير الصحية	(2)	النباتات التيرية
(10)		توجه الرسائل المت	قة بهويا	ة العلامات التجارية.		
4	1	اللافتات	(4)	كتلة اللون	(2)	الإضاءة
(N)		توفر ميزة إبراز المنتجات	كون عار	، مستوى رؤية العملاء لإبراز ال	لعناصر	ِ الأكثر أهمية في المنتصف
	1	المعروضات الهرمية	4	المعروضات الأسطوانية	(2)	أ، ب معا
NV	غرزة .	هي الغرزة الم	لية لملء	فراغ وحدة زخرفية تمهيدًا لحث	شوها.	
0	30	الفرع				رجل الغراب
(VV)		أفضل مصدر للبروتين النا	تي، وتُوف	ر دهونًا صحية ومضادات للأك	كسدة.	
	1	البقوليات	(4)	الخضروات	(2)	الحبوب



			ن مصدر حيواني.	نتجات ه	هو شخص لا يأكل م	(19))
	غير النباتي	(2)) النباتي الصرف		
					مبب الطاقة العالية والدهون والم	The second second	
	احتياج	(2)) فائدة		
			طعام المختلفة وحفظها جيدًا.	سناف الم	كننا استخداملحماية أه	ال يما	
	أ، ب معا	(2)) ورق وأكياس تغليف		
			أو زهور طبيعية.	لى فاكهة	رابلا يحتو <mark>ي عا</mark>	الث	
	الطبيعى المعلب	(2)) الطبيعي <mark>الطازج</mark>		
					مبادئ الت <mark>صميم</mark> الجيد للعلامة ا		
	أ، ب معًا	(2)	ملائما وقابلا لاستنساخه	4) بسیط <mark>ًا و</mark> بارزًا	1	
			على الاسترخاء والهدوء.	ق تبعث	تُصدر أصواتًا في الحدائ	(9E)	
	الألوان	(2)	المبانى	(4)) الن <mark>افو</mark> رة	1	
			ريات والدهون والملح.	من السك	توی <mark></mark> علی نسبة عالیة ه	90 تحا	
	الوجب <mark>ة ال</mark> صحية	(2)	الوجبة الخفيفة	4) الو <mark>جب</mark> ة السريعة	1	
			صابة بالأنيميا.	بب في الإ	ب <mark>بعد</mark> الأكل مباشرة قد يتس	🜓 شر	
	العصير	(2)	الماء	(4)) الشاي	1	
			ية حفظ مخصصة لها.	اخل اوع	ِ حفظ الأط <mark>عمة</mark> د	۹۷ يتم)
	المغلفة	(2)	المعبأة	4) غير المعبأة	1	
	مك.	تصميد	لة التي تريد إي <mark>صالها</mark> من خلال	ال الرسا	<mark>د</mark> لإحداث توا <mark>زن وإيص</mark>	AP CE)
	لونًا أو لونين	(2)	أكثر من ٣ الوان	(4)) لونًا واحدًا فقط	1	
			س الاسنان .	. في تسور	بب شرب كميات ك <mark>بيرة من</mark>	99 يس	
	الماء	(2)	العصير الطبيعي	(4)) المشروبات الغازية	1	
					أنواع العصائر	س من)
	أ، ب معًا	(2)	العصائر الصناعية	(4)) العصائر الطبيعية	1	
عحيد) أمام العبارة الغيرد	نة(×)) أمام العبارة الصحيحة وعلام	ىلامة (√	سؤال الثاني ضع	III	
()		ں في العالم.	الجاموس	تُعد مصر أحد أقل منتجي لبن	3 ())
()° 36				" قد يتسبب إضافة المواد الحافذ	3 (r)	
() 36				تعد الأبقار والجاموس المصدر	13 (P)	
(To all				الفورمالين يعتبر مادة حافظة		
(77		حنها قد نحون صاره.	، توید و.	القورمانين يعتبر ماده حاسم	3 E	



		المهارات المهنية
		أً. محمود سعيد
()	📵 🔋 يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسًا بعد نزع المادة الدهنية.
()	📵 🔋 يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام غير الملتزمين.
(2)	🕡 🔋 يجب عليك استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.

()	يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسًا بعد نزع المادة الدهنية.	3	0	
()	يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام غير الملتزمين.	3	1	
(2)	يجب عليك استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.	3	V	
()	اذا كان الشخص فاقدًا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الإِفاقة معه.	3	1	
((0)	يزيد التجفيف من الرطوبة، وقد يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع.	3	9	
() 36	تاريخ انتهاء الصلاحية هو ا <mark>لتاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنت</mark> ج.	3	(
(2)	كمية الشمس <mark>من الأمور الواجب مراعاتها عند تصميم الحدائق.</mark>	3	1	
()	عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدًا	3	(r)	
()	إذا فقد أحد الأشخاص وعيه، فعليك الابتعاد عنه وتجنُّب مساعدته.	3	P	
() 2	ليس من الضروري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب.	3	(E)	
()	خطو <mark>ة ت</mark> قدير الوضع هي أولى خطوات تقديم الإسعافات الأولية.	3	10	
()	لتج <mark>نُّب</mark> الإصابة يجب عليك استخدم أدوات النجارة بحرص .	3	(1)	
(يُفض <mark>ل غ</mark> لق الأبواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء.	3	(IV)	
()	يتم رف <mark>ع ال</mark> ذقن لفتح مجرى الهواء للمريض أثناء عملية الإفاقة.	3	(IA)	
()	تحدث الإ <mark>صابا</mark> ت للحرفيين بسبب التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة.	3	(19)	
()	يمكننا استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في حالة الإصابات الطفيفة.	3	(
()	إذا واجهتك مشكلة <mark>تخص سلامة منتج</mark> يمكن تقديم ش <mark>كو</mark> ى لجهاز الا <mark>تصالات.</mark>	3	(1)	
()	نزور الحدائق لأنها <mark>تجعلنا نشعر بالهدوء والسعادة.</mark>	3	(1)	
()	من أمثلة المواد الحافظة حمض الستريك وحمض الأسكوربيك.	3	(P)	
()	يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمرًا ضروريًّا جدًّا داخل مصانع العصير.	3	(E)	
()	يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.	3	(0)	
()	ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعلب.	3	0	
(إضافة النشا للبن يزيد من قيمته الغذائية.	3	(V)	
()	قبل القيام بعملية تصنيع العصير الطبيعي يجب غسل الفاكهة جيدًا.	3	(V)	
())	يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة.	3	(9)	
()	مرحلة تعقيم الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب.	3	(H-)	





الصف الخامس الإبتدائي - الفصل الدراسي الثانب

()	من الضروري خلط السكر بالسائل البارد حتى لا يفصل فيما بعد.	3	P
()	من خطوات إيقاف النزيف الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش متسخة.	3	PP
()	يجب على العمال الحرص عند التعامل مع الحرارة العالية لتجنب الحروق	3	(ME)
()	آخر خطوات وقف النزيف تضميد الجرح جيدًا.	3	(PO)
((و)	اللون الأحمر من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء.	3	(P)
()	قد تتسبب الميكروبات الموجودة في زجاجات العصير في تخمر المشروبات. سير	3	PV
()	عند تجهيز الشرا <mark>ب الصناعي</mark> يتم تصفية العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور.	3	(MV)
()	يجب التأكد من تاريخ انتهاء صلاحية اللبن قبل استخدامه.	3	(19)
()	يتم تع <mark>قيم</mark> زجاجات العصير قبل تعبئتها لقتل الميكروبات.	3	(E)
()	لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو املاح معدنية.	3	B
()	أولى <mark>مرا</mark> حل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة.	3	8
()	بعض البائعين يضعون إضافات خطرة جدًّا في اللبن ليبدو طازجًا.	3	8
()	قد ي <mark>تس</mark> بب حفظ الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها.	3	EE
()	من ط <mark>رق حفظ الطعام البسترة والتمليح</mark> .	3	(80)
()	فتح عبو <mark>ات المنت</mark> جات الغذائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف.	3	(E)
()	يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشبًا أو تثقبه.	3	EV
()	عند تغيير ريشة المثقب لا بد من التأكد من أن الأدوات غير موصلة بالكهرباء.	3	EA
()	لا يمكننا استخدام الإسعافات الأولية في علاج حالات النزيف الحاد.	3	E9
() 1	تصر عناصر الحدائق على النافورة والبرجولات فقط.		0
()	تر ألوان النباتات بحيث <mark>تتضم</mark> ن أربعة ألوان فقط لكل قسم من أقسام الحد <mark>يقة.</mark>	اخا	01
()	رن البرتقالي والأصفر من الألوان الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط.	اللو	Or
()	، إطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزاتها ليختارها العملاء.	عند	OP
(اعد استخدام أسلوب الهرم في الترويج للسلع.		(0E)
()	اعد اللون والطباعة في عملية تصور العلامة التجارية للمصممين والعملاء.		00
()	مل بعض العلامات على الملابس نستخدم غرزة السراجة		01
()	بفضل الكثيرون تناول المنتجات الحيوانية بسبب مذاقها.		(OV)
()	، غرزة الفرع من الغرز الأكثر شيوعًا والأساسية.	تعد	00



()_	تنظم اللحوم عمل الجهاز الهضمي.	(PO)
()	ليس من الضروري اختيار نباتات مناسبة للتربة التي ستزرع فيها.	0
()	الدهون غير الصحية ليس لها آثار صحية سيئة طويلَّة المدى.	1
()	يُفضّل عدم وضع نافورة في الحديقة؛ لأنها تُصدر أصواتًا مزعجة.	1
(9)	تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني.	1
()	يُفضل زراعة النباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أ <mark>و جدار طويل</mark> .	Œ
()	تناول الكثير من الوجبات السريعة يحافظ على صحتك.	10
()	الشراب الصناعي رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم العصير الطبيعي.	1
()	تناول الأطع <mark>مة ال</mark> مقلية يحميك من الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية.	(V)
()	العصير ال <mark>صنا</mark> عي يصنع من مادة ملونة صحية.	1
()	المشروبات الغازية قد تسبب فقدان الكالسيوم وهشاشة العظام.	79
()	يجب فص <mark>ل ال</mark> أطعمة النيئة عن الأطعمة المطهية عند تخزينها	(V.)
()	من أسباب <mark>انت</mark> شار الوجبات السريعة إعلاناتها التلفزيونية المتعة.	(VI)
(-)	لضمان صح <mark>ة وس</mark> لامة الطعام والعاملين يتم وضع صورة الشهادة الصحية داخل المَقْصَف.	Vr
()	توضع المعروض <mark>ات</mark> في واجهة العرض الزجاجية لمقصف المدرسة للفت الانتباه.	(VP)
()	خزائن الطعام ذات الواجهة الزجاجية تحمي الطعام من الحشرات	VE
()	عرض الطعام بشكل جذاب لا يتطلب التفكير الإبداعي.	VO
()	من الأفضل عدم لصق صور الطعام الصحي على جدران المقصف.	S
()	ليس من الضروري تغليف الأطعمة غير المعبأة.	(VV)
()	السعرات الحرارية هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء.	(VA)
()	يحتاج كل نوع من الطعام إلى طريقة خاصة في المعاملة والعرض والتخزين.	(V9)
()	للحفاظ على صحتك يُفضّل اتباع نظام غذائي غني بكميات كبيرة من الدهون.	(
()	يمكن صنع العصير الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر.	(N)
()	شرب المشروبات الغازية بكثرة قد يسبب الإصابة بمرض السكري.	(N)
()	من الأفضل عرض الطعام داخل المقصف المدرسي بشكل عشوائي.	(NP)
()	" الشراب الطبيعي المعلب مذاقه كمذاق الفاكهة، ولكنه ليس طازجًا.	(NE)
()	تعد البطاطس المقلبة والبيتزا من أمثلة الوحيات الصحية.	(00)





الصف الخامس الإبتدائي - الفصل الدراسي الثاني

() 5	تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية من الطبيعة.	M
(تحتوي الحبوب على نسبة عالية من الدهون.	(NV)
(9)	من أساسيات تصميم الحدائق التحقق من المناطق التي يصل إليها ضوء الشمس	M
() 5	تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية.	PA
(6)	يمكن استخدام الألوان الحيوية لتصميم علامة تجارية تحمل الطابع الرسمي.	•
() %	تساعد الخضر أوات الورقية الخضراء على الاسترخاء.	(P)
(2) u	تساعد خيارات الت <mark>صميم وكيفية عرض منتجاتك في تشكيل تصور لعلامتك التجا</mark> رية.	•
()	يمكن لبعض الخضراوات الورقية الخضراء أن تساعد في السيطرة على ضغط الدم.	•
()	طريقة عرض منتجات المتاجر لا تؤثر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية.	(9E)
(الإفراط في ت <mark>ناول</mark> اللحوم قد يسبب الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.	90
(فن التطري <mark>ز ي</mark> مثل جزءًا هامًّا من تراثنا وثقافتنا المصرية.	1
(ليس للإض <mark>اءة</mark> والألوان دور في لفت انتباه العملاء لشراء المنتج.	(VP)
(()	يعتبر التطريز من الحِرَف الحديثة التي ظهرت مؤخرًا.	(A)
()	يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة لتصنع عصيرًا طبيعيًّا	99
()	لتحديد الأشكا <mark>ل الم</mark> طرزة مثل الأزهار نستخدم غرزة الفرع.	(-)
()	الشراب الطبيعي الطازج مذاقه سكري جدًّا وله نكهة الفاكهة.	(4)
()	الشراب الصناعي لا يحتوي على مواد حافظة.	H
(الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة مناسبة يتسبب في تلفه ويجعله غير صالح للأكل.	(44)
() 1	تخزين الطعام بشكل آمن وسليم من مسئولية العاملين بالمقصف.	(HE)
(1	تقديم الطعام في أطباق ملونة من طرق جذب انتباه التلاميذ .	(HO)
()	يعمل طاقم المقصف المدرسي بجِدٍّ؛ للتأكد من جودة الوجبات المقدمة.	(F)
()	ليس من الضروري التوعية بخطورة الوجبات السريعة.	(HV)
(7	تعتبر الوجبات السريعة زهيدة الثمن.	(H)
()	الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية مما يسبب السمنة.	(M)
()	شرب الشاي بعد الأكل مباشرة قد يسبب الإصابة بفقر الدم.	(I)
()	تحتوي البدائل النباتية على نسبة أقل من البروتين.	
(Y	تتورد الوصال و المراه و أن طوه و الأو وشو و والان	(IIC)



()	الفواكه والخضر اوات تعد مصدرًا ممتازًا للألياف.	
()	غرزة الفرع دائمًا تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية.	(IE
() ၂	عند تصميم العلامة التجارية يفضل أن تكون غير قابلة لإعادة التصميم والاستنساخ.	(110
()	عند تصميم الحدائق يُفضِّل زراعة الشجر الطويل بالقرب من المباني الصغيرة.	(11)
(6)	لكي يكون تصميم العلامة التجارية جيدًا يجب أن يكون بسيطًا وبارزًا.	(IIV
()	ي المأكولات البحرية تعد من أمثلة البروتينات النباتية.	(IIA
(•)	تُستخدم غرزة السرا <mark>جة لعمل خط</mark> رفيع لتحديد الأشكال المطرزة.	(19
()	الوجبات السري <mark>عة تحتوي على نسبة عالية من السع</mark> رات الحرارية.	(F
		السؤال الثالث أكمل العبارات التالية بالكلمات المناسبة من بين الأقواس	7
			-
		(تسخين - الفورمالين - تبريد - التجفيف - الستريك - النشا)	3
		بور مادة	
			Ŏ
			P
			3
		(الماعز - شفرة - انتهاء الصلاحية - الجاموس - البكتيريا)	3
		تاريخهو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج	1
		يتسبب حفظ الطعام بشكل خاطئ في نمو	1
		يجب الحرص على عدم وضع اليد بالقرب من المثقاب	۳
		تعد مصر أحد أكبر الدول منتجي لبن في العالم ﴿	3
			Ŋ,
		(القفازات - ١٨٠ - فتح - ١٢٣ - فاقد الوعي)	3
		إذا كان الشخص ولكن يتنفس علينا اتباع وضعية الإفاقة.	1
			①
		يرتدي العمال وأغطية الشعر لحماية المنتجات من التلوث (
		نفضل النوافذ عند القيام بأعمال الطلاء	E



(الأحمر - غير صحية - صحية - الازرق - الهرم - الطبيعي - الحيوانية - الصناعي)	
اللونمن ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء.	1
يُستخدم أسلوب للترويج للسلع	1
الشراب هو الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة	(4)
البروتيناتيتناولها الكثير من الناس؛ لأنهم يفضلون مذاقها.	(3)
تحتوي اللحوم علي دهون	0
0	
(الصناعي - الغذاء - الوجبات السريعة - زخرفية - العلامة التجارية)	200
من أمثلةالبطاطس المقلية والبيتزا .	(1)
نستخدم التطريز لتزيين القماش لأغراض	0
يحتاج ال <mark>تلا</mark> ميذ الي ليعزز تفكيرهم ويدعم تحركهم بنشاط طوال اليوم .	(1)
هوية <mark></mark> هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك.	E
يصنع الش <mark>راب</mark> من الألوان والنكهات الصناعية	0
(باردًا - السعرات الحرارية - الحافظة - ساخنًا - التفكير الإبداعي)	
تضاف الموادللشراب لإطالة فترة صلاحيته .	1
يفضل أن نضيف السكر للشراب عندما يكون	0
من عناصر الحديقة وتُصدر أصواتًا تبعث على الاسترخاء والهدوء .	(4)
عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج الي	(8)
هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء	0
(الأزرق - لفت الانتباه - السراجة - الاسطوانية - الأحمر - المشروبات الغازية - الفرع)	
إذا أردت تحديد الأشكال المطرزة، فعليك استخدام غرزة	1
لتحسين عرض المنتجات يمكن استخدام المعروضات	0
شربقد يتسبب في أمراض القلب وفقدان الكالسيوم .	P
يساعد استخدام الإضاءة والألوان والعلامات على العملاء	E

من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية والنش





أجب عن الأسئلة الآتية

السؤال الرابع

(
1	ما العناصر الغذائية النافعة التي يحتويها اللبن؟
1	ما الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار طراز الحديقة؟
P	اذكر بعض طرق <mark>حفظ الطعام بشكل صحي وسليم ؟</mark>
[3	ما هي الخطوات الأساسية الأربع للإسعافات الأولية؟
3	وضح <mark>أهم</mark> ية تهوية الغرف أثناء عملية الطلاء
[3	ماذا تفعل إذا تأكدت من شراء منتج غير صالح؟
	
V	اذكر بعض الأسباب التي تدفع الناس للذهاب إلى الحدائق
[3	اذكر ثلاثة من مصادر اللبن
[3	ما الحوادث التي يمكن أن تحدث إذا لم تُتبع إجراءات السلامة أثناء ممارسة أعمال النجارة
E	اذكر ٣عناصر من بدائل اللحوم ؟
(1)	ما الذي يحدث للشراب إذا تم تعبئته في زجاجات ملوثة؟



		هل تناول الوجبات السريعة بشكل دائم أمر سيئ ؟ ولماذا ؟	(1)
J.		من هو الشخص النباتي المتوازن والنباتي الصرف؟	P
5.85		للذا يفضل الناس تناول الوجبات السريعة؟	Œ
		كيف يتجنَّب عمال المصنع تلوث الشراب خلال معالجته؟	(IO) [3]
<u> </u>	.	أيهما تفضل: الشراب الطبيعي أم الشراب الصناعي؟ ولماذا؟	(1)
	اح والتوفيق	انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنج	





الاجابات النموذجية لبنك أسئلة

المهارات المهنية

الفصل الدراسي الثاني

أ/ محمود سعيد أ/ منى عـزام







<u>بنك أسئلة اللِّحَيْنِ في مادة «المهارات المهنية»</u>

على مقررات الفصل الدراسي الثاني

1 5 E		صحيحة	اخترالإجابة ال	سؤال الأول	Ш
ن المختلفة.	ثروبات اللبر	لصناعية كي يحب ما	ر كهات والمُحليات ا	ـاف إلى اللبن الألوان والنـّـــــــــــــــــــــــــــــــــــ	اً تُض
		البالغون			
		اية الأعين عند تقطيع الأخ			
حذاء	(2)	سترة	(4)) نظارات	1 3
		قاء اللبن كأنه طازج ولكن			
النشا	(2)	الماء	(4)) <u>الفورمالين</u>	1 3
، مرح <mark>لة</mark>	فات الأولية في	باستخدام حقيبة الإسعاة	الجروح الطفيفة	كنك م <mark>عالج</mark> ة الإصابات وا	ک یما
تقديم <mark>الإسعافات الأولية</mark>	②	تقييم الوضع	(4)) تق <mark>دير</mark> الوضع	f
	نسا. اسا	عديل قوامه ليصبح متجا	Li	طرق <mark>غش</mark> اللبن إضافة	0 من
		النشا) الف <mark>ورما</mark> لين	The state of the s
فاسدًا ومغشوشا	اليود يكون	إضافة قطرات من صبغة	بعد	ن الذي ي <mark>تحو</mark> ل إلى اللون . حتوي على <mark>مادة النش</mark> ا.	
الازرق	(2)	الابيض	(4)) الاصفر	
				هو التاريخ ال	
<mark>تاري</mark> خ الفرز	(2)			تاريخ انتهاء الصلاد	
		فاقة المريض.	، التدحرج أثناء إذ	نعالجسم من	۸ تمن
الر <mark>ك</mark> بة المكسورة	(2)	الركبة المفرودة	(الركبة المثنية	f 3
			لیلا علی	<mark>حة</mark> الطعام الحادة تعد <mark>د</mark>	وائ
سلامة الطعام	(2)	فساد الطعام	() جودة الطعام	f
بير؟	براءات والتدا	ناك حاجة إلى مزيد من الإج	الشخص، هل هـ	خطوة أعد فحص	<u>ا</u> في ا
التخطيط للتدخل	(2)	تقييم الوضع	•) تقدير الوضع	1 3
		وأدوات الصنفرة.	تستخدمها	الأدوات الكهربائية التي	س من
الكماشة	(2)	الشاكوش	•) المثقاب	1 3
كتيريا.	العفن أو الب	حيث لا ينمو عليها أي من	بة من الأطعمة بـ	يزيل الرطو	(

المخلّلات السريعة

			دراسي الثان	يح 🕜 الصف الخامس الإبتدائي - الفصل ال	cm 2 90
35°	فص			هي الخطوة التي يتم فيها التحقق ،	P
التخطيط للتدخل				القدير الوضع 🚺	3
				تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعه	(IE)
أ، ب معًا	(2)			التجفيف والتجميد	
				الضغط بقوة على الجرح بقطعة قه	
إفاقة المريض	(2)			🚺 علاج الصداع	
		رًا، لكنك تدفع كثيرًا من المال	أمرًا خط	لا يُعد إضافته للبن	n
النشا		الماء	<u>(4)</u>	الفورمالين الفورمالين	3
			اب	تعمل على إطا <mark>لة فت</mark> رة صلاحية الشر	(IV
البكتريا	(2)	النكهة	(4)	تعمل على إطالة فترة صلاحية الشر المادة الحافظة	3
		نا المناعي.	اية جهاز	يساعد <mark></mark> على النمو وحما	(V
المشرو <mark>با</mark> ت الغازية	(2)	العصير الصناعي	(4)	اللبن 🕥 اللبن	3
	~ ·	ي المعلب هي	الطبيعي	أولى مراح <mark>ل تحضير وتجهيز الشراب</mark>	
تسخي <mark>ن ال</mark> عصير	(2)	هرس الفاكهة	4	غسل الفاكهة جيدًا 🐧	3
				إذا لم تست <mark>جب</mark> الشركة المصنِّعة لشك	
				أ مصلحة الضرائب	
		تلفة للفواكه والألوان المجهز	ممة المخذ	عند إعدادطبي تُخلط الأط	
أ، ب معًا	(2)			الشراب الصناعي (أ	3
				أولى الخطوات التي يجب القيام بها	
التخطيط للتدخل	(2)			👚 تقدير الوضع	
				تتسبب الموجودة في الزجاجات تد	
الميكروبات				المادة الحافظة	
				إذا كان المصاب فاقدًا للوعي استمر -	
(300)	the same of the sa			عند تصنيع العصير يُخلط السكر ع	
ساختًا	(2)			🕥 باردًا	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
				العمال يرتدون لحماي	
<u>أ،ب معا</u>				أ غطاء الشعر	
ك، فهذا يعني انه يحنوي	الكبرينيد	قد إضافه قطرات من حمص	سجيه ب	إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنف	CV



على المادة



(LV)	فييُضاف إلى العد	ر الماء والسكر عا	, تحضير الشرا	، الطبيعي المعلب	W. 4	
3	أ مرحلة التعبئة	•	مرحلة الاخت	اد معاد ا	(2)	مرحلة العصر
(9)	يحتوي اللبن على نسبأ					
3	أ العناصر الغذائي	الدهون 🥹	البروتين والف	تامينات	(2)	أ، ب معًا
The same of the sa	تضيف					
3	أ المواد الحافظة	(4)	النكهات		(2)	السكر
(14)	من طرق التجفيف المن	à	•••			
3	التجفيف في الش	ں خارجا 🔑	التجفيف با،	تخدام الفرن	(2)	أ، ب معا
(ML)	يعمل لتد					
	المشترى المشترى				(2)	العمال
(44)	يجب ألا تز <mark>رع</mark> شجرة م					
0	<u> </u>				(2)	قديمة
	يُسخن ال <mark>عص</mark> ير الطبيع					
	الحفاظ على المي				(2)	لحفظ <mark>الب</mark> كتريا
(40)	<mark></mark> تجذب ان			على رفٌّ ما.		
	اللافتات اللافتات		كتلة اللون		(2)	الإضاءة
	يُصنع من اللبن <mark>منتج</mark> ا					
[3]	الزبادى	(الجبن		(2)	أوبمعا
	اللبن من المنتجات التي	غث				
[3]	يصعب 🕦		يسهل		(2)	يستحيل
	جميع أشكال التجفيف	$I \rightarrow \Lambda$			100	
	أ مرتفعة		منخفضة			معتدلة
	الخطوة التي تخطط فيه				_ 7	
	🚹 تقدير الوضع		تقييم الوض		(2)	التخطيط للتدخل
(F)	من عناصر الحديقة الم	2 10-			_	30 NO
	أ النافورة	•		7	(9)	ضوء الشمس
E	التصميم المناسب لاخت			يمًاي	0	55
	مبهما (۱)		عشوائيا 	100	_	ملائما
(B)	الوان النباتات		72	بعث على الحيوي	40	77
	الدافئة (أ	4	الباردة		(2)	أو بمعا





حمودس	عتد م	NEO WA	7/			
(B)		يمكن أن تكون جاه	اللأكل في	، غضون بضع ساعات، ويستم	مر لمدة	أسبوع تقريبًا في الثلاجة
	1	المخلّلات السريعة	4	التجفيف	(2)	التعليب
(EE)	کل مد	ما يلي يعد من ألوان النباتات	اردة ما	عداعدا		
	1	الازرق	4	الاخضر	(2)	الأصفر
E0		هو الأسلوب المستخد	في عرض	, بعض المنتجات وفي الترويج لل	لسلع.	
	1	أسلوب الهرم	4	أسلوب القاع	(2)	الأسلوب العشوائي
(E)		هى الطريق <mark>ة التى ي</mark>	ن بها الع	الم شركتك.		
	1	هوية العلا <mark>مة التجارية</mark> تُضفي أجواء وتُبرز اللاف <mark>تات</mark>	(4)	الرمز	(2)	المنتج
EV		<mark>تُضف</mark> ي أجواء وتُبرز	نتجات.			
	1	اللاف <mark>تات</mark>	(4)	كتلة اللون	(2)	الإضاءة
(EA)	تعدح	رفة <mark>التط</mark> ريز من الحرف المص	ية			
0	1	الحديثة	4	القديمة	(2)	التكنو <mark>لو</mark> جية
(P3)	يمكن	, لبع <mark>ض</mark> ا أن تساعد ع	الوقاية	من هشاشة العظام وفقر الدم	٠,	
				اللحوم		الدهون
(O·)				متقطعة متساوية أو غير متس	اوية.	
~	1	الفرع	(4)	السراجة	(2)	رجل الغراب
(01)		الأشخا <mark>ص</mark> يفضلون البدائل				
× Z		النباتية			(2)	الصناعية
(Or)	يعد	<mark>حرفة تقليدية لت</mark>	ين القما	ش باستخدام الإبرة والخيط.		
	1	الأبليك	4	التطريز	(2)	الفسيفساء
(Oh)		هي مواد تساعد في تقل	الالتهاب	ات.	14	
	(1)	مضادات الأكسدة	(4)	الدهون	(2)	اللحوم
(OE)	الوان	النباتاتمث	درجات ا	اللونين الأزرق والأخضر تبعث	على الان	سترخاء.
	1	الدافئة	(4)	الباردة	(2)	أو ب معا
00	المشرو	وبات الغازية والبطاطس الم <mark>ق</mark>	ة من أمد	ئةئار		
34	1	الوجبة السريعة	(4)	الوجبة الخفيفة	(2)	الوجبة الصحية
(07)		تعد أرخص ثمنًا من العصير	طبيعي.			
	1	اللون الصناعي	4	المواد الحافظة	(2)	النكهة الصناعية
(OV)		، البدائلالحبور				
9	_ 6		W_	الحيوانية	(2)	البلاستيكية
(OV)	100	(1767) n (276)	14	المركز أو خلاصة الزهور والسا	_	
	220			العصع الصناعي		

		، بكميات كبيرة قد يسبب				
PS.	1	الأطعمة المقلية	(4)	الأطعمة المسلوقة	(2)	الأطعمة المشوية
		من أسباب رغبة الناس فِ				
2	1	الجودة	(4)	السعر	(2)	الإعلانات
1				مة الطعام والعاملين في المقصف		
		الشهادة الصحية			(2)	شهادة التخرج
T		ىعلى <mark>نسبة عالية م</mark>				
		البقوليات			(2)	الحبوب
4		لرق لف <mark>ت الانت</mark> باه للمنتجات داخ				
0				البيع بسعر مرتفع		إخفاء الطعام
(35)				له قد يأكل البيض ومنتجات الأا		
		الن <mark>بات</mark> ي الصرف			(2)	غير ال <mark>نبا</mark> تي
(10)		يص <mark>نع</mark> من عصير الفاكهة والس			V	
~		الش <mark>راب</mark> الطبيعي الطازج			(2)	الشراب الطبيعي المعلب
(11)		لثلة ال <mark>بروتين اللحود</mark>				
_		النباتي				أوبمعا
(VI)		عالجة ال <mark>عصائ</mark> ر والمشروبات المر				
	1	محدودة	(4)	طويلة الماسية	(2)	قصيرة
		د في عملية اله <mark>ضم</mark>				
		الفواكه والخضراوات			(2)	الدهون
(19)		ديقة يجب أن ي <mark>تناسب</mark>	1 1		100	
0		الطراز	The second second	المناخ	(2)	الحيوانات
(V.)	100	غرزةعلى شكل <mark>.</mark>	_		~	
			- 1	الفرع	(2)	الشعاع
W		ميمات المطرزة المصرية غالبًا م				
		الرموز القديمة			(2)	الرموز الحديثة
WI)		واع الأطعمة المقدمة في مقصف **				35 4
	311	الساخنة والباردة	14			أ، ب معا
(VP)		، حرف التطريز على استخدام اا سورو				D
	(1)	اللؤلؤ	(4)	الترتر	(9)	أو ب معا

بحب أ	أن تختاء العناصم التي تحت	ی علی نس	يةمن الطاقة	ة والدهون	والسك والملح.
مقياس	 س الطاقة الذي يمدنا بها الغ	ب داء هو			
				(2)	الطاقة الحرارية
1	البقوليات	4	الخضروات	(2)	الحبوب
	تُوفر عناصر <mark>غذائية إ</mark> خ	مافية لا ت	متوي عليها المنتجات <mark>الحيوا</mark> ن	نية.	
1	البدائل الحيو <mark>انية</mark>	(4)	البدائل النباتية	(2)	البدائل الصناعية
1	اللحوم	(4)	الخضروات	(2)	الفاكهة
تستخ	غدم <mark>غرزةمناس</mark>	لتزيين الم	فارش والملابس وخياطة قط	لع القماش	ل بعض <mark>ها</mark> مع بعض.
1	الفرع	(4)	السراجة	(2)	رجل ا <mark>لغ</mark> راب
کل مم	ما يل <mark>ي م</mark> ن عناصر الحديقة ه	ا عداا	1		
1	البرجولات	4	الممرات	(2)	بائع الحلوي
	<mark></mark> يحت <mark>وي على ماء وس</mark>	كر ونكهة	صناعية ولون صناعي وموا	اد حافظة	
					الشراب الطبيعي المعلب
1	الطلاب	4	الزوار	(2)	العاملين بالمقصف
يمكن	، أن تحتوي «وجبة و <mark>احدة» ه</mark>	ن الوجباد	ن السريعة على إ <mark>جم</mark> الي الاحتيا	ياجات	من ال <mark>طاق</mark> ة
1	الشهرية	(4)	اليومية	(2)	الاسبوعية
يمكن	، ان تسبب	زيادة خط	ر الإصابة بأمراض القلب والد	لسمنة المف	فرطة.
1	الدهون الصحية	(4)	الدهون غير الصحية	(2)	النباتات النباتات
	توجه الرسائل المت	بلقة بهوي	ة العلامات التجارية.		
1	اللافتات	(4)	كتلة اللون	(2)	الإضاءة
	توفر ميزة إبراز المنتجات	لتكون عا	للمستوى رؤية العملاء لإبراز	ز العناصر	ِ الأكثر أهمية في المنتصف
1	المعروضات الهرمية	(4)	المعروضات الأسطوانية	(2)	أ، ب معا
غرزة .	هي الغرزة الم	ثالية لملء	فراغ وحدة زخرفية تمهيدًا لـ	لحشوها.	
1	الفرع	4	السراجة	(2)	رجل الغراب
	أفضل مصدر للبروتين الن	اتي، وتُوف	ر دهونًا صحية ومضادات للا	لأكسدة.	
1	البقوليات	(4)	الخضروات	(2)	الحبوب
	الله الله	منخفضة مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغا تحتوىعلى نسبة منخفضة م البقوليات البقوليات البدائل الحيوانية البدائل الحيوانية اللحوم البدائل الحيوانية اللحوم الفرع البرجولات كل مما يلي من عناصر الحديقة م البرجولات الشراب الطبيعي الطازج يجب على	منخفضة مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء هو السعرات الحرارية تحتوىعلى نسبة منخفضة من البروتي البوقيات البقوليات البقوليات البوائل الحيوانية البدائل الحيوانية البدائل الحيوانية اللحوم اللحولات اللرجولات اللرجولات اللرجولات اللراب الطبيعي الطازج اللاب الشراب الطبيعي الطازج اللامراب الطبيعي الطازج اللامون الوجباد الطهرية اللامون الصحية اللامون الصحية اللامون الصحية اللامون الصحية اللامون الصحية اللامون الصحية اللامتات المومية اللامتات المومية اللامتات المومية الفرزة المثالية لماء الفرغ الفرغ الفر	منخفضة	(回 回 回 回 回 回 回 回 回 回

(PA)	هو شخص	بأكل منتجات ه	ن مصدر حيواني.		
20	أ النباتي الصرف			(2)	غير النباتي
4			كر فيلأجسامنا		15 b
2	أ فائدة			(2)	احتياج
P	يمكننا أستخدام	باية أصناف الد	طعام المختلفة وحفظها جيدًا.		
			أوعية حفظ	(2)	أ، ب معا
(P)	الشراب لا				
	الطبيعي الطازج الطازج			(2)	الطبيعى المعلب
4	من مبادئ الت <mark>صميم</mark> الجيد				
100			ملائما وقابلا لاستنساخه	(2)	أ، ب معًا
(36)	<mark> ت</mark> ُصدر أصواتًا				
	أ النافورة			(2)	الألوان
(0P)	تحتوی علی نس				
-	ألوجبة السريعة			(2)	الوجب <mark>ة ال</mark> صحية
(TP)	شربب <mark>عد</mark> الأكل مباش				
_	† <u>الشاي</u>			(2)	العصير
(VP)	يتم حفظ الأطعمة				
	أ غير المعبأة				المغلفة
(NP)			لة التي تريد إيصالها من خلال		
			أكثر من ٣ الوان	(2)	لونًا أو لونين
(99)	یسبب شرب کمیات کبیره				
_	المشروبات الغازية	Y . The Second Control of the Second Control	العصير الطبيعي	(2)	الماء
(I-)	من أنواع العصائر			-5	
- 3	العصائر الطبيعية	Θ	العصائر الصناعية	(2)	أ، ب معًا
	السؤال الثاني	ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلام	(×) ق) أمام العبارة الغيرصحي
	121 - 1 - 2	1.11		45	
0	الله الله الله الله الله الله الله الله	72			
	ا قد بتسبب اضافه ا	د الحافظة للعد	عبر في فساده بشكل أسرع.		X V V

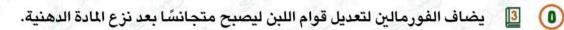


تعد الأبقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان.

الفورمالين يعتبر مادة حافظة قوية ولكنها قد تكون ضارة.



الصف الخامس الإبتدائي - الفصل الدراسي الثانب



- يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام غير الملتزمين. 3
 - يجب عليك استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء. 3 V
 - - 3
 - تاريخ انتهاء الصلاحية هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج. 3
 - كمية الشمس <mark>من الأ</mark>مور الواجب مراعاتها عند تصميم الحدائق. 3
 - عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدًا 3 C
 - 3 P
 - ليس من الضروري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب. 3 (E
 - (10) 3
 - - (IV
 - 3 (IV
 - تحدث ا<mark>لإصا</mark>بات للحرفيين بسبب التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة. 3 (19)
 - (C) 3 يمكننا استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في حالة الإصابات الطفيفة.
 - **(1)**
 - (1)
 - من أمثلة المواد ا<mark>لحافظة حمض الس</mark>تريك وحمض الأسكوربيك. 3 P
 - يعد الالتزام بكافة <mark>التدابير الصح</mark>ية أمرًا ضروريًّا جدًّا داخل مصانع الع<mark>صير.</mark> 3 (LE)
 - (10) يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها. 3
- 3
 - إضافة النشا للبن يزيد من قيمته الغذائية. (TV) 3
 - (LV)
 - مرحلة تعقيم الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب. **(P-**) 3

- - اذا كان الشخص فاقدًا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الإفاقة معه. 3
 - يزيد التجفيف من الرطوبة، وقد يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع.

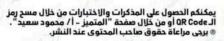
 - إذا فقد أحد الأشخاص وعيه، فعليك الابتعاد عنه وتجنُّب مساعدته.
 - - خطوة تقدير الوضع هي أولى خطوات تقديم الإسعافات الأولية.
 - لتجنُّب الإصابة يجب عليك استخدم أدوات النجارة بحرص. 3 n
 - يُف<mark>ضل</mark> غلق الأبواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء. 3
 - يتم ر<mark>فع ا</mark>لذقن لفتح مجرى الهواء للمريض أثناء عملية الإفاقة.
- إذا واجهتك مشكلة تخص سلامة منتج يمكن تقديم شكوى لجهاز الاتصالات. 3 ×
 - نزور الحدائق لأنها تجعلنا نشعر بالهدوء والسعادة. 3
- ×

×

×

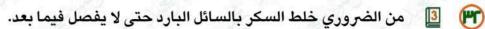
×

- ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعلب.
- - قبل القيام بعملية تصنيع العصير الطبيعي يجب غسل الفاكهة جيدًا. 3
 - يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة. 3 (19)
 - - (19) في حالة الإصابات الخطيرة يجب الاتصال برقم ١٨٠ لاستدعاء سيارة الإسعاف.





الصف الخامس الإبتدائي - الفصل الدراسي الثانب

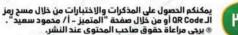


- من خطوات إيقاف النزيف الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش متسخة. 3
 - يجب على العمال الحرص عند التعامل مع الحرارة العالية لتجنب الحروق 3 (PE
 - 3 **(PO** آخر خطوات وقف النزيف تضميد الجرح جيدًا.
 - اللون الأحمر من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء. 3
 - (PV قد تتسبب الميكروبات الموجودة في زجاجات العصير في تخمر المشروبات. 3
- - 3

 - 3 Œ
 - **(E0)**
 - 3 (EI)
- - عند تغيير ريشة المثقب لا بد من التأكد من أن الأدوات غير موصلة بالكهرباء. EA
 - **E9** لا يمكننا استخدام الإسعافات الأولية في علاج حالات النزيف الحاد.
 - **(**•) تقتصر عناصر الحدا<mark>ئق على النافورة وا</mark>لبرجولات فقط.
 - اختر ألوان النباتات بحي<mark>ث تتض</mark>من أربعة ألوان فقط لكل قسم من أقسام الحدي<mark>قة.</mark> 01
 - (Or اللون البرتقالي والأصفر من الألوان الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط.
 - OP) عند إطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزاتها ليختارها العملاء.
 - **OE** يساعد استخدام أسلوب الهرم في الترويج للسلع.
 - 00 يساعد اللون والطباعة في عملية تصور العلامة التجارية للمصممين والعملاء.
 - لعمل بعض العلامات على الملابس نستخدم غرزة السراجة **0**1
 - لا يفضل الكثيرون تناول المنتجات الحيوانية بسبب مذاقها. OV
 - تعد غرزة الفرع من الغرز الأكثر شيوعًا والأساسية. ON)

- عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفية العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور. 3 (PA
 - يجب التأكد من تاريخ انتهاء صلاحية اللبن قبل استخدامه. 3
 - يتم تعقيم زجاجات العصير قبل تعبئتها لقتل الميكروبات. 3
 - لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو املاح معدنية. 3
 - أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة.
 - بع<mark>ض</mark> البائعين يضعون إضافات خطرة جدًّا في اللبن ليبدو طازجًا. 3
 - قد يتسبب حفظ الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها.
 - من طرق حفظ الطعام البسترة والتمليح. 3
- فتح عبوات المنتجات الغذائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف.
 - يجب ألا ت<mark>ضع يديك بال</mark>قرب من شفرة أو ريشة <mark>مثقب عندما تقطع خشبًا أو تث</mark>قبه.

×





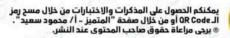
الصف الخامس الإبتدائي - الفصل الدراسي الثاني

- تنظم اللحوم عمل الجهاز الهضمي. **PO**
- ليس من الضروري اختيار نباتات مناسبة للتربة التي ستزرع فيها. \odot
 - الدهون غير الصحية ليس لها آثار صحية سيئة طويلة المدى. 1
 - يُفضّل عدم وضع نافورة في الحديقة؛ لأنها تُصدر أصواتًا مزعجة. \mathbf{r}
- P تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني.
- Œ يُفضل زراعة النباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل.
 - 10 تناول الكثير من الوجبات السريعة يحافظ على صحتك.
- n الشراب الصناعي رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم العصير الطبيعي.
- تناول الأطع<mark>مة</mark> المقلية يحميك من الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية. V
- - - VE
 - VO عرض الطعام بشكل جذاب لا يتطلب التفكير الإبداعي.
 - من الأفضل عدم لصق صور الطعام الصحي على جدران المقصف. (V)
 - (VV) ليس من الضروري تغ<mark>ليف الأطعمة غير</mark> المعبأة.
 - VN السعرات الحرارية هي <mark>مقياس الطا</mark>قة التي يمدنا بها الغذاء.
 - V9 يحتاج كل نوع من الطعام إلى طريقة خاصة في المعاملة والعرض والتخزين.
 - للحفاظ على صحتك يُفضّل اتباع نظام غذائي غنى بكميات كبيرة من الدهون. **(1-**)
- (N) يمكن صنع العصير الطبيعى بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر.

شرب المشروبات الغازية بكثرة قد يسبب الإصابة بمرض السكري.

- N M من الأفضل عرض الطعام داخل المقصف المدرسي بشكل عشوائي.
- الشراب الطبيعي المعلب مذاقه كمذاق الفاكهة، ولكنه ليس طازجًا. (NE)
 - **(10)** تعد البطاطس المقلية والبيتزا من أمثلة الوجبات الصحية.

- - - N العصير ال<mark>صن</mark>اعي يصنع من مادة ملونة صحية.
 - المشروبا<mark>ت ا</mark>لغازية قد تسبب فقدان الكالسيوم وهشاشة العظام. 19
 - V-يجب فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطهية عند تخزينها
 - من أسبا<mark>ب ان</mark>تشار الوجبات السريعة إعلاناتها التلفزيونية المتعة. (VI)
- (Vr لضمان ص<mark>حة</mark> وسلامة الطعام والعاملين يتم وضع صورة الشهادة الصحية داخل المَقْصَف.
 - توضع المعروضات في واجهة العرض الزجاجية لمقصف المدرسة للفت الانتباه. W
- خزائن الطعام ذات الواجهة الزجاجية تحمى الطعام من الحشرات
- ×





الصف الخامس الإبتدائي - الفصل الدراسي الثانب

- تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية من الطبيعة.
 - تحتوي الحبوب على نسبة عالية من الدهون. N
 - من أساسيات تصميم الحدائق التحقق من المناطق التي يصل إليها ضوء الشمس M
 - تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية. PA
 - يمكن استخدام الألوان الحيوية لتصميم علامة تجارية تحمل الطابع الرسمي.
 - **P** تساعد الخضراوات الورقية <mark>الخضراء على الاسترخاء.</mark>
- T
- يمكن لبعض الخضراوات الورقية الخضراء أن تساعد في السيطرة على ضغط الدم. 4
 - **9E** طريقة عرض منتجات المتاجر لا تؤثر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية.
 - 90 الإفراط في <mark>تنا</mark>ول اللحوم قد يسبب الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.

 - يمكنك أن <mark>تعص</mark>ر بعض الفاكهة مباشرة لتصنع عصيرًا طبيعيًّا
 - لتحديد الأشك<mark>ال ا</mark>لمطرزة مثل الأزهار نستخدم غرزة الفرع. E
 - H الشراب الطبيعي الطازج مذاقه سكري جدًّا وله نكهة الفاكهة.
 - H
- **(H**)
 - تخزين الطعام بشكل آمن وسليم من مسئولية العاملين بالمقصف. Æ
 - تقديم الطعام في أطباق <mark>ملونة من طرق</mark> جذب انتباه التلاميذ . 1
 - P يعمل طاقم المقصف المدرسي بجِدٍّ؛ للتأكد من جودة الوجبات المقدمة.
 - ليس من الضروري التوعية بخطورة الوجبات السريعة. (HV
 - 1 تعتبر الوجبات السريعة زهيدة الثمن.
- الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية مما يسبب السمنة. 19
 - شرب الشاي بعد الأكل مباشرة قد يسبب الإصابة بفقر الدم. (II)
 - تتميز الوجبات السريعة بأن طعمها رائع وشهي ولذيذ.

- - 4
- تساعد خيارات الت<mark>صميم وكيفية</mark> عرض منتجاتك في تشكيل تصور لعلامتك التجارية.
 - - 1 فن التطر<mark>يز</mark> يمثل جزءًا هامًّا من تراثنا وثقافتنا المصرية.
 - **9V** ليس للإ<mark>ضا</mark>ءة والألوان دور في لفت انتباه العملاء لشراء المنتج.
 - يعتبر الت<mark>طري</mark>ز من الحِرَف الحديثة التي ظهرت مؤخرًا. **P**
 - 99
 - - الشراب الصناعي لا يحتو<mark>ي على مواد حافظة.</mark>
- <mark>الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة مناسبة يتسبب في تلفه ويجعله غير صالح للأكل.</mark>

 - - - تحتوي البدائل النباتية على نسبة أقل من البروتين.















×

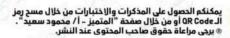
×













- الفواكه والخضر اوات تعد مصدرًا ممتازًا للألياف.
- غرزة الفرع دائمًا تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية. (IE
- (10) عند تصميم العلامة التجارية يفضل أن تكون غير قابلة لإعادة التصميم والاستنساخ.
 - عند تصميم الحدائق يُفضّل زراعة الشجر الطويل بالقرب من المباني الصغيرة. (II)
 - IIV لكي يكون تصميم العلامة التجارية جيدًا يجب أن يكون بسيطًا وبارزًا.
 - (IIA المأكولات البحرية تعد من أمثلة البروتينات النباتية.
 - (19 تُستخدم غرزة السراجة لعمل خط رفيع لتحديد الأشكال المطرزة.
 - الوجبات السريعة تحتوي على نسبة عالية من السعرات الحرارية. (F



×







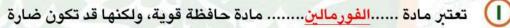


السؤال الثالث كل العبارات التالية بالكلمات المناسبة من بين الأ<mark>قواس</mark>

3



(تسخين - الفورمالين - تبريد - التجفيف - الستريك - النشا)



- C يستخدم حمضالستريك..... كمادة حافظة لجعل الطعام يدوم طويلاً .
 - ۳ يعدالتجفيف....... إحدى طرق حفظ الأطعمة .
 - يجب تسخين العصير لقتل الميكروبات .



(الماعز - شفرة - انتهاء الصلاحية - الجاموس - البكتيريا)

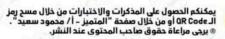
- تاريخ انتهاء الصلاحية هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج
 - يتسبب حفظ الطعام بشكل خاطئ في نمو<mark>البكتيريا</mark>......
 - يجب الحرص على عدم وضع اليد بالقرب من شفرة..... المثقاب ۳
 - تعد مصر أحد أكبر الدول منتجي لبنالجاموس..... في العالم (E)



(القفازات - ١٨٠ - فتح - ١٢٣ - فاقد الوعي)

- إذا كان الشخصفاقد الوعي ولكن يتنفس علينا اتباع وضعية الإفاقة.
 - في حالة خطورة الإصابة علينا الاتصال برقم١٢٣...... لاستدعاء الإسعاف
- يرتدي العمال<u>القفازات</u>....... وأغطية الشعر لحماية المنتجات من التلوث ۳
 - (E) يفضلفتح....... النوافذ عند القيام بأعمال الطلاء







(الأحمر - غير صحية - صحية - الازرق - الهرم - الطبيعي - الحيوانية - الصناعي)	
اللون <mark>الأزرق</mark> من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء.	1
يُستخدم أسلوب <u>الهرم</u> للترويج للسلع	0
الشراب <u>الطبيعي</u> هو الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة	(4)
البروتينات <u>الحيوانية</u> يتناولها الكثير من الناس؛ لأنهم يفضلون مذاقها.	(3)
تحتوي اللحوم علي دهون غير صحية	0
0	
(الصناعي - الغذاء - الوجبات السريعة - زخرفية - العلامة التجار <mark>ية)</mark>	
من أمثلة <u>الوجبات السريعة</u> البطاطس المقلية والبيتزا .	1
نستخدم التطريز لتزيين القماش لأغراضز <u>خرفية</u>	0
يحتاج ا <mark>لتلا</mark> ميذ الي <u>الغذاء</u> ليعزز تفكيرهم ويدعم تحركهم بنشاط طوال اليوم .	(4)
هوية <mark>العلامة التجارية</mark> هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك.	(3)
يصنع الش <mark>رابالصناعي</mark> من الألوان والنكهات الصناعية	0
(باردًا - السعرات الحرارية - الحافظة - ساخنًا - التفكير الإبداعي)	
تضاف المواد الحافظة للشراب لإطالة فترة صلاحيته .	1
يفضل أن نضيف السكر للشراب عندما يكون <u>ساخنًا</u>	0
النافورة من عناصر الحديقة وتُصدر أصواتًا تبعث على الاسترخاء والهدوء .	(4)
عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج الي التفكير الإبداعي	(3)
السعرات الحرارية هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء	0
(الأزرق - لفت الانتباه - السراجة - الاسطوانية - الأحمر - المشروبات الغازية - الفرع)	
إذا أردت تحديد الأشكال المطرزة، فعليك استخدام غرزة الفرع	1
لتحسين عرض المنتجات يمكن استخدام المعروضات الاسطوانية أو الهرمية	0
شرب <u>المشروبات الغازية</u> قد يتسبب في أمراض القلب وفقدان الكالسيوم .	(4)
	(

ر...... من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط





أجب عن الأسئلة الآتية

السؤال الرابع

3

P

3

3

0

3

3

9

3

- ما العناصر الغذائية النافعة التي يحتويها اللبن؟
- البروتينات والدهون والكربوهيدرات والفيتامينات والاملاح المعدنية.
- ما الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار طراز الحديقة؟
 أن يكون مناسبًا مع المباني والبيئة المحيطة، أن يكون التصميم مناسبًا للغرض من الحديقة ونوعها سواء كانت حديقة عامة أو خاصة.
 - اذكر بعض طرق حفظ الطعام بشكل صحي وسليم ؟
 - التجميد التمليح البسترة التعليب التجفيف
 - ما هي الخطوات الأساسية الأربع للإسعافات الأولية؟
 - تقييم الوضع التخطيط للتدخل تقدير الوضع تقديم الإسعافات الأولية
 - وضح أهمية تهوية الغرف أثناء عملية الطلاء
 - لأن الأبخرة المتصاعدة من الطلاء يمكن أن تكون مضرة بالصحة.
 - ماذا تفعل إذا تأكدت من شراء منتج غير صالح؟

 قتوجه للمتحد لإعادته وإذا واحهت مشاكيل أ
- أتوجه للمتجر لإعادته وإذا واجهت مشاكل أتصل بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوى.
 - اذكر بعض الأسباب التي تدفع الناس للذهاب إلى الحدائق الشعور بالهدوء وأخذ قسط من الراحة والاسترخاء واستنشاق هواء نقي .
 - اذكر ثلاثة من مصادر اللبن
 - الأبقار والجاموس والماعز.
 - ما الحوادث التي يمك<mark>ن أن تحدث إذا لم</mark> تُتبع إجراءات السلامة أثناء ممارسة أعمال النجارة؟
 - إصابة العينين إذا لم تقم بارتداء النظارات الواقية، تضرر اليد أو الوجه من الشاكوش.
 - اذكر ٣عناصر من بدائل اللحوم ؟ البقول – الحبوب – المكسرات
 - ال ما الذي يحدث للشراب إذا تم تعبئته في زجاجات ملوثة؟ قد تتسبب الميكروبات الموجودة في الزجاجات في تخمر المشروبات وفسادها.
 - هل تناول الوجبات السريعة بشكل دائم أمر سيئ ؟ ولماذا ؟ نعم؛ لأنها تحتوي نسبة عالية من السكر والملح والدهون الضارة لصحة الانسان.
- من هو الشخص النباتي المتوازن والنباتي الصرف؟
 النباتي المتوازن هو الشخص الذي لا يأكل اللحوم ولكنه قد يأكل البيض ومنتجات الألبان والعسل،
 النباتي الصرف هو الشخص الذي لا يأكل منتجات من مصدر حيواني .







لاذا يفضل الناس تناول الوجبات السريعة؟

(10)

- لأنها سريعة التحضير وطعمها شهي و رائع . كيف يتجنَّب عمال المصنع تلوث الشراب خلال معالجته؟
 - عن طريق ارتداء غطاء الشعر والقفازات
- أيهما تفضل: الشراب الطبيعي أم الشراب الصناعي؟ ولماذا؟ الشراب الطبيعي له مذاق الفاكهة الطازجة في حين الشراب الصناعي مذاقه سكري جدا وله نكهة الفاكهة .

تم بحمد الله ،

بسم الله الرحمن الرحيم " إِنَّ الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ إِنَّا لَا نُضِيعُ أَجْرَ مَنْ أَحْسَنَ عَمَلًا " صدق <mark>الله</mark> العظيم



تدريبات سلاح التلميذ المتنوعة

على المحور الثالث



مة (١٤) أمام العبارة غير الصحيحة:	ضع علامة (١٠) أمام العبارة الصحيحة وعلاد	ولًا:

()	· مساعد القواكه والخضراوات على عملية الهضم.
()	٢ - الأشخاص النباتيون هم الذين يختارون بدائل نباتية بدلًا من البدوتينات الجيوانية.
()	٢ - تعتبر الدواجن أحد البدائل النباتية التي يمكن تناولها.
()	 تحتوي الوجبات السريعة على نسبة قليلة من الدهون والأملاح.
()	 لتناول وجبات صحية، يجب اختيار الوجبات التي تحتوي على نسبة منخفضة من السكر.
()	٧ - الاطعمة المقلية تحتوي على طاقة أقل من الأطعمة المشوية.
()	٧ – صورة الشهادة الصحِّية تضمن سلامة الطعام والعاملين في المقصف المدرسي.
()	٢٠ - استخدام الاخياس لتغليف الطعام أحد طرق تخزين السلع في المقصف المدرسي.
()	· - د بد من وضع الطعام وتجهيزه داخل المقصف بشكل عشوائي.
()	· ١ - الشراب الطبيعي الطازج هو نوع الشراب الوحيد الذي يمكن تناوله.
()	١١- أولى خطوات تصنيع الشراب هي بيع الفاكهة وتحويلها لعصير.
()	١٢- الشراب الطبيعي المعلَّب له مذاق الفاكهة ولكنه ليس طازجًا.
()	17- للحفاظ على سلامة العُمَّال داخل المصانع يجب الحذر عند استخدام الحرارة العالية.
()	١٤- اولى خطوات تحضير العصير الطبيعي تعبئة علب العصير.
()	١٥- إضافة المواد الحافظة للشراب يطيل من فترة صلاحيته.
()	 ١٦ يدخل اللبن في الكثير من المُنتَجات والمشروبات المُصنَّعة.
1)	١٧- يحتوي اللبن على نسبة منخفضة من العناصر الغذائية.
()	١٨- طعم ورائحة اللبن النفَّاذة يدلَّن على أنه طازج وصحِّي.
()	١٩- لا يوجد أي طرق للتحقُّق من جودة اللبن وصحَّته.
()	٢٠ – التجميد والتعليب من طُرق حفظ الطعام في المصنع والمنزل.
()	٢١- حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة التي يتم إضافتها لحفظ الطعام.
()	٢٢- يُستخدم الملح والسكَّر في تخليل الخضراوات وحفظها.
()	٢٣- تحتاج عملية تجفيف الطعام إلى نسبة رطوبة عالية.
()	٢٤ - غسل الخضراوات ضروري قبل عملية التجفيف فقط.
(1	





الثالث	المحور	على	المتنوعة	التلميذ	سلاح	دريبات
					•	

()	لاء.	روري عند القيام بعملية الط	٢٥- ارتداء نظّارات السلامة أمر ض	
()	٢٦- يجب فتح النوافذ عند استخدام الغراء أثناء الطلاء للحفاظ على الصحَّة.			
()	ثقب.	م الأدوات الكهربائية مثل الم	٢٧- عليك الانتباه جيدًا عند استخدا	
()	لمصاب.	دون تقييم وضع الشخص ا	٢٨- يمكن تقديم الإسعافات الأوَّليَّة	
()	لى وقف النزيف.	ساب بقطعة قماش يساعد ع	٢٩- الضغط على جرح شخص مص	
()		ص المصابة بكسور بسيطة.	٣٠- وضعية الإفاقة تساعد الأشخاء	
()	ى في مصر.	بإجراء أول عملية زراعة كُلّ	٣١- قام الدكتور محمد أحمد غنيم	
()	ىنة.	كرية يؤدي إلى الإصابة بالسم	٣٢- الإفراط في تناول المواد السا	
()	سة الرياضة يوميًّا.	، على البالغين والأطفال ممار	٣٣- لاتُّباع نمط حياة صحِّي يجب	
()	ري. ر	عية أمر مهم للاقتصاد المصر	٣٤- زيادة مساحة الأراضي الزرا.	
()		مات خاصة بالمُنتَج.	٣٥- ملصق المُنتَج يتضمَّن معلود	
()		ظيم تصنيع الأغذية المُصنَّعة	٣٦- لا توجد أي معايير تقوم بتن	
()	تهلك لحواسه الخمس.	يتم من خلال استخدام المس	٣٧- الاختبار الأساسي للمنتجات	
()	ق قراءة ملصق المُنتَج.	هاء صلاحية المُنتَج عن طريز	٣٨- يمكن التحقُّق من تاريخ اند	
()		ة الفورمالين له.	٣٩- يتغير قوام اللبن عند إضاف	
()	ة.	يحتوي على أجزاء من الفاكه	٤٠- الشراب الصناعي المعلَّب	
The state of the s	LAS Lake Bridge	حة ممًا يلي:	ثانيًا: اختر الإجابة الصحي	
•	البروتين النباتي والحيوا	يجب أن تكون متوازنة بين	١- الوجبة	
(د) المخزّنة	(جـ) غير الصحِّية	(ب) المغذية	(أ) السريعة	
	The Contract	على دهون غير صحّية.	٢- تحتوي	
(د) الخضراوات المجففة	(جــ) الفاكهة الطازجة	(ب) الخضراوات الورقية	(أ) المُنتَجات الحيوانية	
• •••••		وم ولكنه يشرب اللبن يُسمَّى	٣- الشخص الذي لا يأكل اللح	
(د) نباتي متوازن	(جـ) يمارس الرياضة	(ب) نباتي صِرْف	(أ)غير صحِّي	
	•	اوات يُطلق عليها بدائل	٤- البقول والحبوب والخضر	
· (د) اللحوم	(جـ) نباتية	(ب) غير صحّية	(أ) دهنية مسعود و د	

الوجباتتحتوي على نسبة عاليا	لية من السكّر، والملح، والد	.هون.
(أ) السريعة	- (جـ) غير الصحّية	(د) المخزَّنة
احتواء الوجبات السريعة على نسبة عالية من	يَضُرُّ بالص	گة.
(۱) الفيتامينات (ب) السورات المرارة	(م) الكالسيوم	(د) البروتينات النباتية
الشراب الطبيعي المعلَّب مذاقه كمذاق الفاكهة ولكنه لا	لا يحتوى علىلا	• ••••••••••
(١) اجزاء الفاكهة (ب) مواد حافظة	رجــ) سگر	(د) ماء
المشروباتمصنوعة من مادة مله		
(أ) الفاسدة (ب) المخزّنة	(جـ) الصناعية	(د) الطبيعية
يتم تصنيعفي المعامل باستخد	خدام مواد كيميائية موجودة	
(أ) النكهات الصناعية (ب) السعرات الحرارية	(جـ) الألوان الطبيعية	(د) الفاكهة الطبيعية
الشرابهو المعصور مباشرة من		
(أ) الطبيعي المُعلَّب (ب) الصناعي	(جـ) المغلي	(د) الطبيعي الطازج
يجب الفاكهة قبل البدء في تحض	- ضير الشراب الطبيعي.	La La Vania
(أ) غلي (ب) خلط	- (ج) غسل	(د) هرس
عند إعداد الشراب بالمنزل يمكن خلط الشراب بـ	And the party of the second	They also he
(أ) الخل (ب) الماء	(جـ) الزيت	(د) الدهون
ثناء خلط السكّر عند صناعة الشراب الطبيعي لا بُد أن ب	ن يكون الشراب ساخنًا حتى	٠
را) يفصل (ب) يتبخر	(جـ) يغلي	(د) يتجمد
بتم غشعن طريق وضع إضافات	ت مثل الفورمالين.	
أ) الخل (ب) الماء	(جـ) الزيت	(د) اللبن
مكن غش اللبن عن طريق إضافة	له.	
أ) المُحلِّيات (ب) النكهات ((جـ) الماء	(د) الفاكهة
	•	
(أ) إنشاء المصنع (ب) انتهاء الصلاحية ((ج) حلب اللبن	(د) تصدير المُنتَج
كون المُنتَج الغذائي غير صحِّي إذا كان السائل الموجود	ود في العلية له	
أ) رائحة زكية (ب) لون زاهي ((1 (2)	(د) طعم جميل
		WAGE

جات.	كاوى الخاصة بسلامة المُنتَ	يتم فيه تقديم الشا	١٨- جهاز حماية
(د) المستهلك	(جــ) المُنتَج	(ب) المصنع	(أ) التاجر
		أحد طُرق حفظ الطعام.	١٩- يُعتبَر
(د) السلق	(جـ) الطهي	(ب) التعليب	(أ) الشوي
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ستخدام	م في المنزل هي التجفيف با	٢٠- أحد طُرق تجفيف الطعا
(د) الفرن	(جـ) الخل	(ب) الماء	(أ) البخار
	•	و يجب الحرص على	٢١- عند القيام بأعمال الطلاء
(د) زيادة الطلاء	(جـ) فتح النوافذ	(ب) غلق النوافذ	(أ) غلق الأبواب
	وصًّل	لا بد من التأكد من أنه غير م	٢٢- عند تغيير ريشة المثقب
(د) بالحرارة	(جـ) بالكهرباء	(ب) بالماء	(أ) بالغاز
	نشر الأخشاب.	لحماية الأعين عند	۲۳- يجب ارتداء
(د) ساعة	(جـ) جلباب	(ب) شراب	(أ) نظًّا رات السلامة
	سيارة الإسعاف.	لاستدعاء ه	٢٤- يجب الاتصال برقم
(د) ۱۲۳	(ب) ۱۲۹	(ب) ۱۲۲	1A·(i)
اعده على التنفس.	ستس	للوعي ولكنه يتنفس فوضعية	٢٥- إذا كان الشخص فاقدًا
(د) الجانبية	(جـ) نصف جلوس	(ب) الإفاقة	(أ) الاستقامة
أمراض الكُلّى.	كز في الشرق الأوسط لعلاج	بتأسيس أول مرك	٢٦- قام الدكتور
(د) طه حسين	ج) محمد أحمد غنيم	(ب) فاروق الباز	(أ) مجدي يعقوب
		في يجب التقليل من تناوُل	٢٧- لاتّباع نظام غذائي صدّ
(د) الفاكهة	(جـ) الخضراوات	(ب) الماء	(أ) الدهون
2.2		ن العناصر الغذائية يؤدي إلى	۲۸- عدم تناول ما یکفی مر
(د) النشاط	(جـ) الحيوية	(ب) الصحة الجيدة	(أ) سوء التغذية
		ة يزيد من استخدام	٢٩- استيراد المواد الغذائيا
(د) الوقود الأحفور	(جـ) السماد		(أ) الآلات الزراعية
	لأرض الشباب».	على جائزة «أبطال ا	٣٠- حصلت
(د) ماري كوري	(جـ) سميرة موسى	(ب) إيمانويل مابولو	(أ) حميلة بوحيرد

اختبارات سلاج التلميذ

على المحور الثالث

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

الاختبار الأول

		القالم من قصيم القال	ل ضع علامة (١٠) أمام العيا
تحو:	امام العبارة غير الصح	ره استحیحه وعلامه (۱٪)	الصع علامة (س) أمام العبال صع علامة (س) أمام العبال العبا
)		ب عند القيام بعملية الطلاء.	١- لا بد من غلق النوافذ والأبواد ٢- تُعدُّ عمليات التفت ه
)	ية تصنيع الأغذية.	نواند: ۱۱: د ، ،	القنيس من الذ
		7. "1. "11. "11.4.4.4.5	الما الما الما الما الما الما الما الما
		یک و باری	المسيم تجميد العصير لقتل الم
	غبة في تناوله.	لمدرسة بشكا منا	الطعام في مقصف الطعام في مقصف ا
			ا حرواعوص ا
		ي ينزف قبل تضميده	الجرح الذ
		- int	ب احتر الإجابة الصحيحة ممًّا
			١- تُعتبَر النكهات الصناعية
	من العصير الطبيعي.		(أ) أغلى
(د) متشابة	(ج) أرخص	(ب) متساوية	٢- شدب الشاء برور الكاري
FF3	•	نرة يسبب الإصابة بـــــــــــــــــــــــــــــــــــ	٢- شُرب الشاي بعد الأكل مبانا
(د) الأنيميا	(جـ) الاكتئاب	(ب) البرد	(أ) الصداع
		قًا في الدراسة وأحب دراسة	٣- محمد أحمد غنيم كان متفو
	(جـ) الفلك	(ب) الهندسة	(أ) الطب
(د) الأدب	ل على جودة اللبن.		٤- وجود الرواسب
		(ب) الدهنية	(أ) الجيرية
(د) الكربونية	(ج) الكيميائية		٥- الأشخاص
	جات من أي مصدر حيواني	هم الدين لا ياكلون منت	
(د) النباتيون الصُّرْف	(جـ) الرياضيون	(ب) النباتيون المتوازنون	(أ) المثقفون
	الانتباد	المقصف المدرسي بشكل	٦- لا بد من ترتيب الرفوف في
	· (ج) يضيع	(ب) يشتت	(۱) يجذب
(د) يفرق	لعصد الميناء	لإطالة فترة صلاحية ا	٧- يجب إضافة
and the state of			
(د) الفورمالين	(ج) المواد الحافظة	(ب) السكِّر	(i) الماء
ي.	أثناء الطه		۸ - تحرص إيمانويل مابولو ع
المخزّنة (د) المخزّنة	(ج) الكيميائية	(ب) المعلّبة	(أ) الطازجة
ر ک) المحريه	1000		





الاختبار الثاني

ť	يحة:	أمام العبارة غير الصد	ة الصحيحة وعلامة (🗶)	ضع علامة (٧) أمام العبار
()	كون السائل ساخنًا.	ة الشراب الطبيعي لا بد أن يك	١- عند خلط السكر أثناء صناعة
)	د تقطيع الخشب.	، بعيدًا عن الحواف الحادة عذ	٢- يجب الحرص على وضع اليد
17.8)		يعها أمر مُضرُّ بالصحَّة.	٣- اختبار الأغذية التي يتم تصن
- 51)		يد من المراحل ليتم تصنيعه.	٤- يَمرُّ العصير الصناعي بالعد
VOIGE:)	ح الطفيفة.	الأوَّليَّة ضرورى لعلاج الحرو.	٥- استخدام حقيبة الإسعافات
207.0)	the state of the state of	الحيوانية.	٢ - يعتبر الحس من البروتينات
)	لعام من التلوث.	ت واجهات زجاجية يحمي الم	٧- وضع الطعام في خزائن ذا
				اختر الإجابة الصحيحة ممًّا
			أحد مصادر الحصول على الا	,
	(د) الأرنب	(جــ) السمك	(ب) الجاموس	(أ) الدجاج
		بة بهشاشة العظام.		٢- الإفراط في شُرب
	(د) الشاي	(جـ) الماء	(ب) العصائر الطبيعية	(أ) المشروبات الغازية
		أ أثناء حفظه.	في الطعام عند حدوث خطأ	٣- تنمو
	(د) الأعشاب	(جـ) البكتيريا	(ب) القطط	(أ) الطيور
		Terres, 17 de la la la communicación	د غنيم جراحة	٤- درس الدكتور محمد أحما
	(د) المسالك البولية	(جـ) القلب	(ب) العظام	(أ) الأعصاب
	ت وفسادها.	المشروبا	ي الزجاجات تتسبب في	٥- الميكروبات الموجودة في
	(د) تعبئة	(جـ) تخمّر	(ب) غلیان	
	The state of the state of		•	٦- نجد البروتين النباتي في
	(د) الماء	(جـ) الأسماك	(ب) اللحوم	(أ) المكسرات
		فاكهة.	لا يحتوي على عصير ال	٧- الشراب
	(د) الصناعي	(جـ) الفاسد	(ب) الطبيعي المعلّب	(أ) الطبيعي الطازج
	لوث. أحد المالية	لحماية المُنتَجات من الد	ع بارتداء	٨ - يقوم العُمَّال في المصد
	(د) الأحذية الدياضية	(ج) غطاء الرأس	(ب) النظّارات الشمسية	(أ) الساعات الرقمية



black transferred an	a making high colors of
A 11411	الاختبار
Name and Address of the Owner, where the Owner, which is the Own	

حة:	المحالة غير الصحا	القالصميمة ممالقيا	€ ضع علامة (١٠) أمام العب
)	۱) امام العباره عير الم	رب استحیحه وعلامه (١- تتضمَّن المام قام ١ م ١ ٠
	قبل وبعد فتح العبوة.	ت مثل كيفية تخزين المُنتَج	۱- تتضمَّن الملصقات إرشادا،
)	la i	غنيم جراحة العظام وتفوية	الدكتور محمد احمد
The state of the s	لاسعافات الأوَّليَّة له.	صابة الشخص قبل تقديم ا	المحمد بد من التحقق من نوع إ
)	أنها موصلة بالكهرباء.	جب الحرص على التأكد من	المثقب ي
) when he was the same	With the Edward Commence of the	مام في الأيام الممطرة.	ان يتم تجفيف الط
)		الصناعات مثل صناعة الحر	١- يدخل اللبن في العديد من
)	لفة للفواكه مع السكَّر.	عي يتم خلط الأطعمة المخة	٧- عند تصنيع الشراب الصنا.
		ا يلي:	﴿ اختر الإجابة الصحيحة ممَّ
	Telephone In the same	ي على	١- العصائر الصناعية لا تحتو
(د) ألوان صناعية	(جـ) نكهات صناعية	(ب) الفاكهة الطبيعية	(۱) السكر
	•	لة يحتاج إلى التفكير	٢- عرض السلع بطريقة سليه
(د) الناقد			(أ) الإبداعي
		نوعًا من البروتين الحيوان	٣- يُعدُّ
(د) اللبن	(جـ) الجزرية اليه	(ب) البندق	(أ) الفول الماري
The sure of	نباتي. آيا ۽ ميد سو	أفضل مصدر للبروتين ال	٤- تُعتبَر
(د) الدواجن	(ج) البقوليات	(ب) الأسماك	(i) اللحوم
	للمناعة.	على النموِّ ويحمي جهاز	ه- يساعد
(د) الدهون المصنعة	(ج) النكهات الصناعية	(ب) المواد الحافظة	(أ) اللبن
The state of the s	ولكنه يتنفس.	خص إذا كان <u></u>	٦- وضعية الإفاقة تساعد الشـ
(د) مجروح القدم	(جـ) فاقد الوعي	(ب) مكسور اليد	(أ) مصابًا بالصداع
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ج الثلاجة أكثر من	يجب ترك البرطمانات خار	٧- عند تخليل الخضراوات لا
(د) سنة المستعادات	(ج) أسبوع	(ب) ساعة المادية	(i) شهر · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
La Transfer La Constant	لصدًة.	طلاء تكونطلاء	٨ – الأبخرة المتصاعدة من ال
(د) صحّية	رج) منعشة	(ب) مفیدة	(1) مضرة

الاختبار الرابع

		ىچة:	أمام العبارة غير الصح	ة الصحيحة وعلامة (١)	غع علامة (٧) أمام العبارا
()	••	اعة الخلابا الحذعبة.	م بإجراء بحوث علمية على ز	١- قام الدكتور محمد أحمد غني
)			ن عند دق المسامير.	١- يجب استخدام الشاكوش بتأ
-)			نظة.	٢- يُضافُ النِّشا للَّبن كمادة حاة
()			توى على قطع من الفاكمة.	٤- الشراب الطبيعي المعلَّب يح
()			ب الإصابة بالأندميا.	٥- شُرب الشاي بعد الأكل يسبد
()		بأمراض القلب	ة يمكن أن يؤدي إلى الاصابة	٦- كثرة استخدام المواد الدهني
1	-)			ضروريًّا عند الطلاء.	٧- ارتداء نظارة السلامة ليس
(1				
				يلي:	اختر الإجابة الصحيحة ممًّا
		ترة أطول.	لجعل الأطعمة تدوم لفا	ىيف مواد	١- معامل التصنيع غالبًا ما تض
		(د) حافظة	(جـ) سگّرية	(ب) صلبة	(أ) هرمونية
			بشكل صحيح لتج	يفية استخدام	٢- يجب تدريب العُمَّال على ك
		(د) الثياب	(جـ) الكُتب	(ب) الآلات	(أ) الزجاجات
		اثىم.	سي يجب حمايته من الجر	داخل المقصف المدر	٣- عند تخزين
			جـ) الدواء	(ب) الملابس	(أ) الطعام
		(د) الكُتب	ضًا عن الدوتينات	ين يختارون بدائل نباتية عو	٤- الأشخاص النباتيون هم الذ
			(جــ) الهرمونية	(ب) الحيوانية	(أ) الهيكلية
		(د) الحسّية			٥- احتواء الوجبات السريعة ع
			يضرُّ بالصحُّ	(ب) الطاقة الحرارية	(أ) درجة الحرارة
			(جـ) السعرات الحراري		٦- عند استخدام أدوات الصن
		برباء.	بالکه		
		(د) غير مۇصلة	(جـ) ناقلة	(ب) موصلة	(أ) غير عازلة ٧ الانالانالانالانالانالانالانالانالانالا
		الدم. يو الدم	لية الإصابة بارتفاع ضغط		٧- الإفراط في تناول
	* 100000	(د) الفاكهة	(جـ) العصير	(ب) الملح	(أ) السمك
			ن له آثار طويلة المدى.	يمكن أن يكو	٨ - الإفراط في تناول
			(ب) البقوليات		(أ) المُنتَجات الحيوانية
	e (1		(د) الفاكمة	el ,	(جـ) الخضراوات الخضر



	خامس	اللختبار ال	
ديحة:) أمام الميابة غير الصد	ق الصحيحة بع	ضع علامة (﴿ ﴿) أمام العبار ١- السبانخ نوع من الست ما
)		ذرات المات	المحرويد، ال
)		نسبة عالية بالسبية	١- يحتوي الغذاء الصحِّي على
		فام احد طلق و و ۱۱۱۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰	٢٠ وربق لتعليف الط
		وهم بيع الفاكمة في الكيار	و مسيح السراب
)	-1.15-11	، داخل المصانم . مي ١٠٠١	على سلامه العمال
		دلان على أنه طا: - ا	١ دو سين الجيدة ب
		حفظ الطعام.	٧- التجميد والتعليب من طرق
) اختر الإجابة الصحيحة ممًّا
		: יייי	١- جهاز حماية المستهلك يتم
جات. الله يواند الله الما	الخاصة بسلامة المُنتَ		. المستهن يتم (أ) الطلبات
(د) الأوراق	(جـ) الرغبات	(ب) الشكاوى	
	لأطعمة.		 ٢- عملية التجفيف تقوم بإزال
(د) الجذور	(جـ) القشور	(ب) البذور	(أ) الرطوبة
	عية ومواد حافظة.	على نكهات صناء	٣- يحتوي الشراب
(د) الطبيعي النقي	(جـ) الطبيعي المعلَّب	(ب) الطبيعي الطازج	(أ) الصناعي
الطعام.	ن قد تتسبب في	عند تجفيف الطعام في الفر	٤- درجات الحرارة المرتفعة
(د) تصفية	(جـ) تبرید	(ب) طهي	(أ)غسل
		لحماية العين أثناء	٥- يجب استخدام
(د) معطف	(جــ) قفازات	(ب) نظًارات واقية	(أ) نظّارات شمسية
	•	ب شخص ينزف ما ماعدا	٦- يجب القيام بما يلي لإسعاف
	(ب) تنظيف الجرح	ح ينزف	(أ) الضغط بقوة على جر
	(د) عدم الضغط على		(جـ) تضميد الجرح
		غنيم أول مركز لعلاج أمراض	٧- أسس الدكتور محمد أحمد
ي الشرق الأوسط.	(جــ) الرئة	(ب) الكُلَى	(أ) القلب
(د) التنفس			٠٠) المسب ٨- الإفراط في تناول الطعام يا
The state of the s	(1 1 122 / ~)	(ب) النحافة	
(د) زيادة الوزن	(جـ) تقليل الوزن	(ب) المحاد	(أ) الرشاقة

تدريبات سلاح التلميذ المتنوِّعة

على المحور الرابع



ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) أمام العبارة غير الصحيحة:

اولا

)	١ - يجب اختيار عناصر عند تصميم الحديقة تبعث على الاسترخاء والهدوء،
)	٢ - يتم اختيار نباتات الحديقة على حسب نوع التربة الموجودة في الحديقة.
)	٣ - يتسبَّب الصوت الصادر عن النافورة في التلوث الضوضائي.
)	٤ - يمكن الاسترخاء في الحديقة بالجلوس في البرجولات.
)	٥ - يتم اختيار طراز الحديقة من خلال معرفة نوع الحديقة عامة أم خاصة،
)	٦ - تُصمُّم ممرَّات الحديقة لزراعة نباتات الحديقة بها.
)	٧ - يمكن زراعة شجرة طويلة في الحديقة بالقرب من مبنى صغير،
)	 ٨ - يُعتبُر اللون الأزرق من ألوان النباتات الباردة.
)	٩ - يجب معرفة كمُّيَّة الشمس التي ستصل إلى الحديقة لمعرفة النباتات التي يتم زراعتها بالحديقة.
)	١٠- من عناصر الحديقة النباتات والنافورة فقط.
)	١١- يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة.
)	١٢- يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للقت انتباه العميل لشراء المُنتَج.
)	١٣- يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها.
)	١٤- يجب استخدام ألوان متعددة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة من الإعلان.
)	١٥- لا يمكن أن تؤثر طريقة عرض المُنتَجات في كيفية رؤية العملاء للعلامة التجارية.
)	١٦- يساعد أسلوب وطباعة العلامة التجارية على تصوُّرها لضمان نجاح الإعلان عن المُنتَج.
)	-١٧ - هويَّة العلامة التجارية تُعتبَر الطريقة التي يرى بها العالَم أي شركة.
)	١٨ - المعروضات الأسطوانية للمُنتَج تُبرز العناصر المهمَّة للمعروضات في المنتصف.
)	١٩ - يمكن تحسين عرض المُنتَجات عن طريق معرفة نقاط البيع الترويجية فقط.
)	٢٠- يجب اختيار علامة تجارية لا يمكن معالجتها أو استنساخها.
)	٢١ - الضوء الأزرق يولِّد تأثيرًا هادئًا أو ليليًّا على المسرح.
)	٢٢- يشمل الديكور تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل فقط.
)	٢٣- يساعد صوت زقزقة العصافير في المسرح على الشعور بأنك داخل حديقة بالفعل.
)	٢٤- يمكن معرفة نوع الشخصية على المسرح من الأزياء التي يرتديها الممثل.
1	

على المحور الرابع	المتنؤعة	التلميذ	سلاج	تالي
-------------------	----------	---------	------	------

()				٢٦- تُعطي الإضاءة المنخفضة
()	، رئيم	ها تأثير بصري في المشاه	ون أثناء العمل في المسرح ل	٢٧- الأزياء التي يرتديها الممثا
()		دي.	سرح في نجاح العمل المسر-	٢٨- لا تؤثر الأصوات داخل الم
()		ند عرضها.	سرح على توفير جَوَّ متوازن ع	٢٩- تساعد الإضاءة داخل المس
()		نجاح العمل المسرحي.	ن العناصر الأساسية لضمان	٣- يُعتبر ما وراء الكواليس م
()		ليدوية والإبر والخيط فقط	، تقليدية تعتمد على المهارة ا	٣١- الجِرّف القديمة هي جِرَف
()		حياة اليومية.	يمة استوحت من الطبيعة والـ	٣٢- التصميمات المُطرَّزة القد
()		قمشة.	الغُرّز المختلفة عند تزيين الأ	٢٣- لا يمكننا المزج بين أنواع
()			راجة في إصلاح الملابس.	٣٤- يمكن استخدام غُرزة الس
()		أو غير متساوية.	كل خطوط متقطعة متساوية	٥٥- غُرزة الفرع تكون على ش
()			استخدامه كأغراض زخرفية.	٣٦- تزيين المنسوجات يمكن
()			لتزيين المفارش.	٣٧- لا يمكن استخدام التُرْتِر
()			راجة وغُررة الفرع.	٣٨- مِن أنواع الغُرّز غُرزة الس
()		مهيدًا لحشوها مثل الأزهار	رع لملء فراغ وحدة زخرفية ا	٣٩- يمكن استخدام غُرزة الف
()	THE STATE OF		م المقص أثناء التطريز.	٤٠- يجب الحذر عند استخدا
				ييحة ممًّا يلي:	انيا: ﴿ احْتَرَ الْإِجَابَةَ الْصَحَ
					A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
			149 <u>145</u>		١- جميع ما يلي يُعتبَر من عن
		(د) المروحة	(جـ) الممرّات		(1) الأشجار
		*			٢- تصمم الحدائق لمساعدة أ
	ضوضاء	ي (د) الشعور بالد	(ج) استنشاق هواء نقر	(ب) الشعور بالهدوء	(1) الاسترخاء
			على الاسترخاء والهدوء.	في الحديقة أصواتًا تبعث	٣- ئصدر
			(جـ) النافورة	(ب) المقاعد	(1) البرجولات
		يقة.	ن خلالها التجوُّّل في الحد	التي يمكن م	٤- من عناصر الحديقة
			(ج) المقاعد	(ب) البرجولات	(1) الممرَّات
		عدا اللون	ث الحيوية في الحديقة ما	وإن النباتات الدافئة التي تبع	٥ - جميع ما يلي من أمثلة أل
		(د) الأصفر	(جـ) البرتقالي	(ب) الأزرق	(1) الأحمر
10					TO THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TO THE PERSON NAMED IN COLUM

```
٦ - يجب معرفة _____ عند زراعة نباتات الحديقة.
(1) كمُّيَّة التربة (ب) نوع التربة (جـ) شكل الممرَّات (د) شكل البرجولات
                       ٧ - يجب معرفة جميع ما يلى عند اختيار طراز الحديقة ما عدا ......
                (1) نوع الحديقة (ب) الغرض منها
               (ج) المباني المحيطة بها (د) شكل المراوح
               ٨ - هويَّة ..... تُعتبر الطريقة التي يرى بها العالم أي شركة.
      (أ) الشعار (ب) العلامة التجارية (ج) الأقراد العاملين (د) العملاء
              ٩ - يجب توافر جميع ما يلى لتصميم العلامة التجارية بشكل جيد ما عدا أنها .....
        (ب) تكون بارزة
                                                 (أ) تكون بسيطة
    (۱) نحون بسيطه
(جـ) ليست قابلة لإعادة تصميمها (د) ملائمة لاختيارات العملاء.
            ١٠- يمكن لفت انتباه العملاء عن طريق الإضاءة لشراء المُنتَج، ويُعتبَر ذلك تسويقًا
    (د) شفهیًا
                                     (أ) بصريًّا (ب) سمعيًّا

    ١١- يمكن ترويج المُنتَجات باستخدام أسلوب بوضع العنصر الأكبر في المنتصف.
    (أ) الهرم (ب) الكتابة (جـ) التحدُّث (د) الضغط

                     ١٢- يمكن استخدام جميع الأفكار الآتية لتحسين عرض المُنتَجات ما عدا ...
                                 (أ) المعروضات الهرمية
                   (ب) كتلة اللون
                 (د) تخزين المعروضات
    (ج) مظلَّلة (د) معقدة
                               (أ)غامضة (ب) بارزة
   (أ) الديكور (ب) الشخصيات (ج) الجماهير (د) المخرجين
            (ج) غاضب (د) غير واضح
                                 (أ) هادئ (ب) مزعج
   ما يستخدمه الممثّلون على خشبة المسرح مثل مستحضرات التجميل.
                                              ١٦- يشمل
    (أ) الصوت (ب) الإضاءة (ج) تصميم الأزياء (د) الديكور
           ١٧- يشمل ...... تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وخارجها.
   (ب) الديكور (ج) الصوت (د) الموسيقي
                                               (أ) الإضاءة
```

			Ale at take
	شاهدين لنجاح العمل المسر		/١- تصميم الأزياء له تأثير
(د) ضوضائي	(جـ) بصري	(ب) صوتي	(1) سمعي
			١٥- يشمل ديكور المسرح ج
(د) المنصَّات المنخفضة	(جـ) المناظر	(ب) الإكسسوارات	(1) الأثاث المستخدم
	رصف نوع الشخصية.	داخل المسرحية على و	. ۲۰ مداعد
(د) الموسيقى	(جـ) الصوت	(ب) الإضاءة	.۲- تساعد (1) الأزياء
	, ما عدا	سرحية يشمل جميع ما يلي	٢١- تصميم الأزياء داخل الم
	(ب) الإكسسوارات		(1) الشَّعر المستعار
	(د) الصوت	يل بيل	(ج) مستحضرات التجم
		لتطريز القماش ما عدا	٢٢- يُستخدم جميع ما يلي ا
(د) الورق	(جـ) الخيط	(ب) اللؤلؤ	(1) الإبر
نساوية.	متساوية أو غير ما	لى هيئة خطوط	٢٢- تكون غُرزة السراجة ع
(د) منحنية	(جـ) أفقية	(پ) رأسية	(أ) متقطعة
	وشات.	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	(1) متقطعة ٢٤- يمكن استخدام
(د) الحديد	(جـ) المكعبات	(ب) الغُرَز	(1) الصلصال
بس.	. رفيع وتُستخدم لتزيين الملا		٢٥- غُرزة الفرع تكون علم
(د) مستطیل	(جـ) مربع	(پ) دائرة	(أ) خط
	لتزيين الم	رَف تقليدية معتمدة على	٢٦- الحِرَف القديمة هي حِ
(د) ماكينة التصوير		(ب) اليد	(1) ماكينة الخياطة
			٧٧- تُستخدم غُرزة السراج
(د) تزيين الزجاج	ش (جـ) تزيين المفارش	(ب) خياطة قطع القمان	(1) تزبين الملابس
		لعمل الغُرَز	۲۸- یمکن استخدام
(د) المسطرة	(ج) الكتاب		(1) الإبر
	د على توثيق التراث المصري		
		(ب) الورقية	
			٣٠- يُعرَف فَنَّ التطريز بِفَ
		(ب) الغُرَز	

(1:1

المهارات المهنية - ولصف الخامس الابتدائين - القصل الدراسي الثاني

اختبارات سلاح التلميذ

على المحور الرابع

مُجَابِ عِنهَا بِيهَايِةُ الكِتَابِ

الاختبار الأول

① ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) أمام العبارة غير الصحيحة:

- ١- يتم تحديد النباتات التي سيتم زراعتها على حسب نوع التربة الموجودة بالحديقة.
 - ٢- يتم تصميم ممرَّات الحديقة للتجوُّل في الحديقة.
 - ٣- يمكن لفت انتباه العملاء لشراء المُنتِّج من خلال التسويق السمعي بالإضاءة.
 - ٤- يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح إعلانات الشركات.
 - ٥- الضوء الأزرق يولُّد تأثيرًا مزعجًا على المسرح.
 - ٦- يمكن استخدام غُرزة الفرع لتزيين المفروشات.
 - ٧- غُرزة السراجة تكون على شكل خطوط متقطعة غير متساوية فقط.

🕚 اختر الإجابة الصحيحة ممًّا يلي:

١- الأصوات التي تبعث على الاسترخاء في الحديقة تصدر من (ج) المقاعد (ب) النافورة (أ) البرجولات (د) الممرّات ٢- يُعتبَر كل الآتي من ألوان النباتات الدافئة التي تبعث الحيوية في الحديقة ما عدا اللون (أ) الأحمر (جـ) الأصفر (ب) البرتقالي (د) الأزرق ٣- لكى تصمم العلامة التجارية بشكل جيد يجب أن تكون (أ) معقدة (جـ) بارزة (ب) غامضة (د) غير واضحة ٤- يمكن لفت انتباه العملاء عن طريق الإضاءة الجيدة لشراء المُنتَج، ويُعتبَر ذلك تسويقًا (أ) بصريًّا (ب) كتابيًّا (ج) شفهیًا (د) سمعنا ٥- يمكن وصف نوع الشخصية داخل المسرحية عن طريق (ب) الإضاءة (أ) الأزياء (ج) الموسيقي (د) الصوت ٦- من عناصر العمل المسرحي لكي يعمل بشكل جيد (أ) الديكور (ب) الجماهير (ج) العلامة التجارية (د) الشعار ٧- يُستخدم جميع ما يلى لتطريز المفروشات ما عدا (أ) الخيط(ب) الإبر (جـ) التُرْتر (د) الورق

المهارات المهلية - الصف الخامس الدبلدانان - القصل الدراسي الثاني

لرسم تصميمات مختلفة على القماش

(د) الزجاج (د) الخشب

(F)

٨- فن التطريز يُعرف بفن التزيين بـ

(أ) الغُرَز (ب) البلاستيك

				MI 4.94 III	
	-		NAME OF TAXABLE PARTY.	الاختبار الث	
		بحة:			يع علامة (🗸) أمام العبا
11.70	- 1000				ـ يبعث الصوت الصادر عن ذ
	4		CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE		- يمكن زراعة نباتات صغيرة
			أي شركة.	ر الطريقة التي يرى بها العالَم	 مويّة العلامة التجارية تُعتبَ
()		ع الترويجية فقط.	بات من خلال معرفة نقاط البي	- يمكن تحسين عرض المُنتَج
()		لمسرحية.	توفير جو متوازن عند عرض ا	- تساعد إضاءة المسرح على
()		ل خط سمیك،	تزيين الملابس تكون على شكا	- غُرزة الفرع التي تُستخدم ا
()		The latest the same of the sam	رُّرَة القديمة من الطبيعة والقيم	١- استوحت التصميمات المُط
				ا يلى:	ختر الإجابة الصحيحة ممَّ
			•		١- تبعث الألوان الباردة للنبات
		(د) الغرور	(جـ) النشاط	(ب) الاسترخاء	(أ) الحيوية
			* (اصر الحديقة ما عدا	٢- يُعتبر جميع ما يلي من عد
		(د) المدفأة	(جـ) الشجيرات	(ب) البرجولات	(أ) الممرّات
			ى لا تُنسَى.	تكونحد	٣- العلامة التجارية يجب أن
		(د) معقدة	(جـ) مظلُّلة	(ب) غامضة	(1) بارزة
		لمنتصف.	بوضع العنصر الأكبر في ا	لترويج المُنتَجات	٤- يُستخدم أسلوب
		(د) التحدُّث	(جـ) الهرم	(ب) الضغط	(1) الكتابة
				يع ما يلي ما عدا	٥- ديكور المسرح يشمل جم
		(د) الإكسسوارات	(ج) الأثاث المستخدم	(ب) المنصَّات المنخفضة	(1) المناظر
		كسسوارات.	لى خشبة المسرح مثل الإد	كل ما يستخدمه الممثلون ع	7- يشمل
		(د) الصوت	(ج) الموسيقى	(ب) تصميم الأزياء	(أ) الإضاءة
		فروشات.	عند تزيين المن	تقليدية تعتمد على	١- الحِرّف القديمة هي حِرّف
	3	(د) ماكينة الطع	(ج) ماكينة الخياطة	(ب) ماكينة الطباعة	(1) اليد



المهارات المهنية - النصف الخامس الانتجازي - القصل الدراسي الثاني

الاختبار الثالث (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة: ١- يساعد الجلوس في برجولات الحديقة على الشعور بالهدوء والراحة. ٢- اللون البرتقالي من ألوان النباتات الباردة. ٣- يجب اختيار علامة تجارية لا يمكن استنساخها مرة أخرى. ٤- تُستخدم ألوان كثيرة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة من الإعلان. ٥- صوت زقزقة العصافير على المسرح يساعد على الشعور أنك في الحديقة. ٦- يشمل الديكور تصميم مشهد كل شيء حول مساحة التمثيل فقط. ٧- من أنواع الغُرَز التي تُستخدم لتزيين الملابس غُرزة السراجة والفرع. (٢) اختر الاحاية الصحيحة ممًّا بلى: ١ - النباتات التي ستُزرع في الحديقة يتم اختيارها على حسب (د) كمُّيَّة التربة (أ) شكل البرجولات (ب) شكل المقاعد (ج) نوع التربة ٢- تصميمات الحديقة الجيدة تساعد أفراد المجتمع على جميع ما يلي ما عدا (أ) الشعور بالهدوء (ب) الاسترخاء (ج) الشعور بالانزعاج (د) استنشاق مواء نقى ٣- جميع ما يلي يجب توافره في العلامة التجارية لنجاح الإعلان ما عدا أنها (أ) تكون بارزة (ب) تكون بسيطة (جـ) قابلة للاستنساخ (د) غير ملائمة لاختيارات العملاء هي الطريقة التي يرى بها العالم الشركات. ٤- هو يَّة (ب) الشعار (أ) العلامة التجارية (جـ) الأفراد العاملين (د) العملاء ٥-الضوء الأزرق في المسرح تأثيره عند عرض العمل المسرحي. (ب) مزعج (أ) غاضب (ج) هادئ (د) غير واضح . تصميم مشهد جميع الأشياء داخل مساحة التمثيل وخارجها. ٦- يشمل (ب) الإضاءة (أ) الديكور (جـ) الصوت (د) الموسيقي ٧- غُرزة السراجة تُستخدم في جميع ما يلي ما عدا أنها. (أ) خياطة قطع القماش (ب) تزيين الزجاج (ج) تزيين المفروشات (د) تزيين الملاس ... المصرية تُوثُق التراث المصرى وتورثه للأجيال. ٨- التصميمات (ب) المُطرَّزة (ج) الخشبية (د) البلاستيكية (أ) الورقية



المهارات المهتية - <u>للحق الخامس الابتدائم</u> - القصل الدراس الثاني 🕜

اللختبار الخامس

	تعاسل العالم	i Jmani Ramman	**********************************
:äaua	ما بيد قبل الما المادة	() 3 - H - 2 H 7 -	-11-1-12-20-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11
يريقة.	ر) امام اسبارت غیر الد	ارة الصحيحة وعلامة (*	ضع علامة (٧) أمام العب
	التي سيم رن—به عي		١- معرفة كمِّيَّة الشمس التي
. الاملاء	. 2 . 2 . 0 70 . 0 . 0		٢- من عناصر الحديقة البرج
ي الإعدان.			٣- لا يد من استخدام لونين ع
		THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	٤- الإضاءة المنخفضة للمسر
THE RESERVE	ننة.		٥- ديكور المسرح يشمل الإكد
			٦- لا يمكننا استخدام التُرْتِر ل
		المقص أثناء تطريز الملابس	٧- يجب الحذر عند استخدام
		:enlat) اختر الإجابة الصحيحة ممًّ
	لاسترخاء.		١- يمكن الجلوس على
(د) الشجيرات	(جـ) المقاعد	(ب) الأشجار	(أ) الممرَّات
فاء في الحديقة.	اردة التي تبعث على الاستر-		٢- يُعتبَر اللون
(د) الأزرق	(ج) الأحمر	(ب) البرتقالي	(1) الأصفر
			٣- يمكن لفت انتباه العمل عز
(د) شفهیًا	(ج) کتابیًا	(ب) بصريًا	(أ) سمعيًّا
	• •		٤- يمكن أن يرى العالَم أي ش
(د) العملاء	(جـ) الموظفين	(ب) العلامة التجارية	(أ) الشعار
	ن خلال	ل تاريخي داخل المسرحية م	٥- يمكن وصف شخصية رجا
(د) الموسيقى	(جــ) الأزياء	(ب) الصوت	(أ) الإضاءة
		على الجم	٦- تصميم الأزياء له تأثير
(د) سمعي		(ب) ضوضائي	(۱) بصري
		لعمل الغُرز وتزيي	٧- يمكن استخدام
(د) الإبرة والصلصال	(جـ) الإبرة والمكعبات	(ب) الإبرة والخيط	(أ) الإبرة والقلم

٨- غرزة الفرع والسراجة تكون على شكل وتُستخدم في تزيين المفروشات.

1(1)

(ج) مستطیلات (د) دوائر

(أ) مربعات (ب) خطوط

🕝 فكر وأجب:

اجابة اختبارات سللح التلميذ



على المحور الثالث (ص ٦٢)

١- الاختيارات الأكثر صحّة هي:



- سلطة الخضار الطازجة لأنها مصدر ممتاز للألباف والمعادن والفيتامينات.
- قطعة من الجبن لاحتوانها على اللِّين الَّذي يساعد على النمو ويحمى جهاز المناعة.
 - ٢- يجب القيام بعدة خطوات شي:
 - الضغط بقوَّة على الجرح بقطعة قماش نظيفة.
- رفع اليد المجروحة إلى أعلى. تنظيف الجرح ثمُّ تضميده.

👩 أجب بنفسك.

 عن طريق اتباع العادات الصحية مثل تناول الأكل الصحي، وممارسة الأنسطة الرياضيّة، وتجنُّب العادات السيئة والمضرّة.

إجابة تدريبات سللح التلميذ المتنوعة



على المحور الثالث (صـ ٥٨)

لحظان المعالم	استنه انصقات قا	:Ugl
(X) -T	(V)-Y	(V)-
(V) -V	r- (x)	(V)-
(X) -11	(X)-1·	(X) -
(V)-10	31-(*)	(V)-11
	(X) -7 (V) -V (X) -11	7 - (X) - (X) - (X) - (X)

- (V)-Y. (X)-19 (X)-1A (X) -1V
- (X) -YE (X) -TT (X) - YY (V)-T1 (X) -YA (V) -YV (V)-Y] (V) -YO (V)-TT (V)-T1 (X) -T. (V)-49
- (X)-T7 (V)-ro (V) -TE (V)-TT (X) -E . (X) - T9 (V)-TA (V)-TV

الاختيار من متعدد: ثانيا:

٤- (ج)	7-(2)	(1)-7	۱- (ب)
٨- ()	(1)-v	٦- (ب)	(1)-0

- (1)-9 (4)-1. (ب) -١٢ (--)-11 11-(4) (--)-10 31-(4) (1)-17
- (4)-19 (4)-11 (2)-1-(ح) -۱۷
- 37-(4) (1)- 47 (--)- ٢٢ (->) -٢١ (1) -YA
 - (1)-YV (--)- ٢7 (ب) -٢٥ (1)-49 (4)-1.

- (V)-T (V)-Y (X) - E (X)-1 (V)-V (X) -7
 - (V) -0
- (1)-1 (4)-8 (0)-4 (--)-1 (->) -V (1)-1 (1)-7 (4)-0

اللختبار الثانى

- (X) -T (V)-E (V) -Y (V)-10
- (V)-V (X) -7 (V) -0
- (--)-(1)-4 (4)-8 (-) -1 (a (-)-1 (3)-V (1)-7 (--) -0

الاختبار الثالث

- (X) -E (V)-r (X) -Y (V)-10
 - (V)-V (V)-7 (X) -0

(V

- (--)-8 (2)-5 (1)-4 (ب) -١ (١
- (1)-A (-)-(1)-0 (--)-7

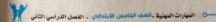
الاختبار الرابع

- (X) -E (X) -T (V)-Y (V)-10
 - (X) -V (V)-7 (V) -0
- (1)-4 (ب) -٢ (4)-8 (4)-10
- (1) -A (w) -V (2)-7 (--) -0

الاختبار الخامس

- (X) -E (V)-T (X) -T (V)-10
 - (X) -0 (V)-V (V)-7
- (i)-r (4) -8 (1)-4 (ب) -١ (١
- (2)-1 (4)-4 1-(1) ٥- (پ)

يذ	سلاح التلم	بة اختبارات	ا جا		ابة تدريبات سلا	
	ابع (صـ ۱۰۲)	لى المحور الر			المتنوعة	Y
	اللوا ،	اللختبار		(ص ۹۸)	على المحور الرابع	
(V) -1	(X) -r	(V)-Y	(V)-1 1	the state of	أستلة الصواب والخد	أولًا:
	(X) -v	(V)-1	(X) -0	(X) -7	(V) -Y	(V)-1
(1)-1	(ب) -۳	7-(2)	(ب) -۱ (ب)	r- (x)	(V) -0	(V) -E
(1)-1	(J)-V	(1)-7	(1)-0	(V)-1	(V) -A	(X) -V
	1000			(X)-17	(V)-11	(X) -1 -
	and Gram	الاختبار ا		(X) -10	(X) -1£	(V)-17
3- (X)	(V) -r	(X) -Y	(V)-10	(V) -1A	(V)-1V	(V)-17
	(V) -V	r- (X)	(V)-0	(V) -Y1	(X) -Y·	(X) -19
ا- (-	(1)-7	(2)-7	(·)-10	(V) -YE	(V) -YT	(X) -YY
(1)-1	(1)-٧	۲- (پ)	٥- (ب)	(V) -YV	(٧) -٢٦	(X) -Yo
	الثالث	الاختبارا		(V)-T·	(V)-79	(X) -YA
	THE PERSON NAMED IN	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		(X) -TT	(V) -TT	(X) -T1
(X) -£	(X) -r (V) -v	(X) -Y	(V)-1 1	(V)-r1	(X) -ro	(V) -TE
		(X) -7 ×		(V) - T9	(V) -TA	(X) -TV
1)-1	7-(1)	۲- (جـ)	(ج) ۱- (ج)			(V) -E.
۸- (ب)	٧- (پ)	(1)-1	٥- (ج)	The Same	eta had stall	
	الرابع	الاختبار			الاختيار من متعب	ثانیًا:
V)-E	(V)-r	(X) -T	(V)-1 1	(→) -٢	(2)-7	(2)-1
The same	(V)-V	(X) -1	(V)-0	٦- (ب)	٥- (ب)	(1)-£
٤- (ج	(1)-	(4)-7	(ج) -۱ (م	۹- (جـ)	۸ - (ب)	(L) - V
۸- (ب)	(1)-v	(4)-7	(1)-0	(7)-11	(1)-11	(1)-1-
	1992			(1)-10	(1)-18	۱۳- (ب)
	خامس ک	الاختبار ال		۱۸ - (ب)	٧٧ - (پ)	۲۱- (ج)
V)-E	(V)-T	(X) -Y	(V)-1 1	(2)-71	(1)-4.	(2)-19
	(V) -V	(X) -7	(X) -0	٤٢- (ب)	(1)-17	(2)-77
٤- (ب)	۲- (ب)	(4)-7	(ب) ۱- (ب	(2)-44	۲۱- (ټ)	(1)-40
۸- (ب)	٧- (ب)	(1)-7	()-0	(ب) -۲۰	(1)-49	(1)-44





اة افهم و تعلم الصف الخامس الابتدائي مهارات مهنيا	15
مع علامة صح أو خطأ:	ض
: عملية حفظ الطعام تتم في المصانع فقط. : معامل التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين	١
:معامل التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين	۲
طعام ا	الد
: مادة النشا تعتبر من المواد الحافظة التي تضاف للبن.	٣
: لابد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.	
: يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد	0
ع المادة الدهنية.	نز
:النباتي الصرف لا يأكل اللحوم لكنه قد يأكل البيض. (٦
النباتي الصرف لا يأكل اللحوم لكنه قد يأكل البيض. (عن النبات البيض (عن البروتينات الحيوانية المأكولات البحرية.	٧
: يجب المزج بين أكثر من نوع من الغرز في التصميم الحد	٨
	-
الخضروات الورقية تساعد في السيطرة على ضغط الدم .	9

١١: تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون صحية.
 ١٢: الدهون غير الصحية تؤثر على صحة القلب .
 ١٣: مضادات الأكسدة موادة تساعد في زيادة الإلتهابات. (

١: الخضروات الورقية لا تساعد على الاسترخاء.

7	مهارات مهد	المصمد المحامس الإبتدائي	عدد اسهم ال سعم
(روات على نسبة عالية من ا	
	ن البروتين	الغذانية خيارات متوازنة بي	 ١: تتطلب الوجبة
()		النباتي و الحيواني
	من السكر.	ات السريعة على كمية كبيرة	١٦: تحتوي الوجب
()	-(a)-(a)-	
	السكر و الماء	، الطبيعي بمزج الفاكهة مع	١٧:يصنع الشراب
()	S. S.	
	دم تغير لون	السكر النظيف و الصافي لع	۱۸:یجب استخدام
()		العصير.
()	روري تسخين العصير.	١٩: ليس من الضر
:11	ات بتخمر	كروبات لموج <mark>ودة في الزجاج</mark>	٠ ٢:قد تسبب المني
()	ها .	المشروبات و فسد
	لشعر في	روري إرتداء العمال غطاء اا	٢١: ليس من الضر
()		المصانع .
()	لإبان الجبن المثلثات	۲۲:من منتجات ۱۱
(ى نسبة منخفضة من الدهون و ا	
	م و يساعد	هو النظام الدفاعي في الجس	٢ : جهاز المناعة
()	مراض و العدوى .	على الوقاية من الا
		مسري لمياع	13

4.	ے مھ	مهارات	ابكالي	فامس الا	سف الذ	الد	و تعلم	افهم	3(35
عية	صناء	عليات الد	ت و الم	ر النكها	لألوان و	اللبن ا	۔ إلى	يضاف	70
()				بات اللب				100
()		منها الفر			6.7			
()	(4	طازج .	اء اللين	على بق	يحافظ	مالين	القور	* * *
	ن	ئىوشىا ء	جأ أم معا	بن طاز.	كان الله	ما إذا	تحديد	بيمكن	* * *

غريق طعم و رائحة اللبن . ٢٩: ليس من الضروري التأكد من تاريخ الصلاحية للعصير لمعلب .

٣٠: من طرق اختبار اللبن إضافة قطرات من حمض الكبريتيك. (
 ٢٦: الحليب المجفف (البودرة) عبارة عن حليب تعرض لعملية عناعية أدت إلى تبخر الماء و بالتالى تحول إلى بودرة. (

٣٢: تعتبر مصر من أصغر منتجي اللبن الجاموسي. (٣٣: من الأطعمة المعلبة التونة - القول . ()

٣٣: يكون المنتج الغذائي صحي إذا كان السائل الموجود في العلبة يحتوى على فقاعات و رائحة حادة .

٣٤: يعتمد التمليح على إضافة السكر إلى المادة الغذانية ألمراد

ه ٣: التعليب وسيلة لحفظ الطعام في المواد الغذائية يتم الجهيزها و مختومة (حاوية محكمة الإغلاق)

٣٦: الخط الساخن بجهاز حماية المستهلك (القاهرة - الأسكندرية) ٣٧: يجب على العمال في المصنع اتباع مجموعة من لإرشادات للعمل بطريقة آمنة. مراحد، المسروري إرتداء نظارات السلامة للنجار. (٣٨: ليس من الضروري إرتداء نظارات السلامة للنجار. (٣٩: من احتياطات السلامة أثناء استخدام المثقب إبقاء اليد بعيداً عن الشفرة أو الحواف الحادة. • ٤: يعد النظام الغذائي المتوازن مفتاحاً لجسم صحي و عقل ١ ٤: تناول الخضروات و الفاكهة يسبب فقر الدم (الأنيميا). لا ع: النباتيون المتوازنون لا يأكلون اللحوم ولكنهم قد يأكلون البيض و منتجات الألبان و العسل . () النباتيين الصرف لا يأكلون منتجات من مصدر نباتي. * 1 ع: النباتيين الصرف لا يأكلون منتجات من مصدر نباتي. ع ؛ : تحتوي البدائل النباتية على نسبة أكبر من البروتين .

ه ؛ تتطلب الوجبة الغذائية خيارات متوازنة من البروتين النباتي و الحيواني . مس المياع

ساد البهم و حسم التسميل الويساني الهاريات المهاب	
 أ: من الأطعمة المفيدة لصحتك ساندوتش دبل برجر. (
ع: تتميز الوجبات السريعة بإنخفاض سعرها. (٧
٤: تتميز الوجبات السريعة بأنها سريعة التحضير و طعمها	٨
انع	
رع . غ: من العادات الغذانية الصحية تناول الأطعمة المقلية .	7
 يعمل طاقم المقصف المدرسي بجد للتأكد من جودة 	•
وجبات المقدمة .	4
• : ليس من الضروري وضع صورة للشهادة الصحية داخل تربي المناهدة الصحية واخل	•
مقصف المدرسي .	_
 من الضروري حماية الطعام من الملوثات و الجراثيم. 	
المراكب من المراكب الم	*
 الأوعية التي تستخدم للأطعمة الساخنة هي نفسها مستخدمة للأطعمة الباردة . عن قوانم المقصف المدرسي ساندونش دبل برجر . 	. 1
عصصته ترصه المقصة المدرس سانده تشاريا و	4
٠. الله عورتم المصلف المحارسي المحاوص دين برجر .	2.59
و بيتم اضافة المو إد الحافظة إلى العصيد الطبيعي الطازح	6
و: يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج.	
مس لمیاء	

Ļ		مس الإبتدائي		اة افهم و تعلم	
	الفاكهة .	معلب قطعاً من	اب الطبيعي ال	، :نجد في الشر	07
	ر هات صناعية	على ألوان و نك	اعي يحتوي	الشراب الصد	o y
) الطبيع <i>ي</i> .	يناً من العصير ا	اعية أغلى ثم	التكهات الصد	۸٥
)	تي يرتديها العه			
(1	D		ماية المنتج	44
,	حد احتیاطات ۱	على الأرض أ	سير المنسكب • -	ا: عدم ترك العد	٨٥
(, ,	ر ن مثل الزيادي	يد من المنتجات	ع . ، صناعة العد	للامة في المصا •: يدخل اللبن فإ	س ۹ ه
()	D. A.			
(1	بهل غشها .	تجات التي يس	· : اللبن من المن	١.
1	ر دل علی أن	بعد غلي اللبن ت	ب المتجمدة ب	· :وجود الرواس	۱1
(Tell in Scall at	a 51.51.5	ن طازج .	للب
() (عد غلي اللبن ت تل الميكروبيات	ی ایعصبیر بعد	: لابد من سح	
		لمياء	مس		
		The state of the s			

=	سهرات سه	ا روشت ا		ساد الهم و سمم
()	يم.	الطعام بشكل سا	۲۳:یجب أن يحفظ
()	م .	فقط بحفظ الطعا	٤ ٦: تقوم المصانع
Ì	, آ	فاصر الغذاني	الزيادة نسبة الع	٥ ٦: المواد الحافظة
Īń				٣٦: من الأخطاء الن
()	van (L(:)-	لبكتيريا.
Ì)	سرعة .	الطعام تناوله يس	۲: من طرق حفظ
•	ن الماء .	نية بالقرب م	الأدوات الكهريا	۲۸:یمکن استخدام
()	,		11-2
Ċ	(ء . (م بعملية الطا	نوافذ أثناء القياء	٦٩: لابد من فتح الن
*	ة الطلاء .	القيام بعمليا	ثمة المثقب أثناء	۲۹: لابد من فتح الا۷: یمکننا تغیر ریا
()			di .
ب	بنشر الخش	عند القيام	لسلامة ضروري	۱۷:ارتداء نظارة ا
()			
ان	طلاء يمكن	ناء عملية ال	وان المتثاثرة أث	٢٧: السوائل أو الأل
()			وذي العين .
. ق	صابة خطير	بة شخص بإ	للتدخل عند إصا	٧٢:يجب التخطيط
() 4	و تعل	اه اقعم	10
سفی	إلى المستش	إلا بالذهاب	الجروح الطفيفة	٤٧: لا يمكن علاج
()	داء	میں ر تم	
S	1	2/4		

- 3-	A 24 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		S. L. D.	
(ت وقف النزيف . (ح من أساسان	ظيف الجر	٥٧:ت
(ي ينزف قبل تضميده . (ف الجرح الذ	بد من تنظيا	3:47
(يجب الإتصال بالشرطة . (ررة الإصابة	ي حالة خطو	۷۷:فو
	قة يجب عليك اختيار الطراز.	ِ تنسيق حدين	ند تصميم و	۷۷:ع
(3)		
	و ممرات للتجول في الحديقة .	روري إنشاء	س من الض	۹۷:ئب
(
	باتات هما الباردة و الدافئة.	من ألوان الذ	جد نوعان	۰ ۸:یو
()	a Normania and as		
()	لباردة الأحمر	ن الألوان ا	a : 1
.00	ر. جيد للعلامة التجارية معقد قدر	ن التصميم الـ	جب أن يكور	۸ ۸:ید
(A			VADI.
	والشركة تخبرنا عما تقوم به	په هي هويا	علامة التجار	11: A Y
(ه و لمادًا.	لشركا
	ر الشركة تخبرنا عما تقوم به ((جارية يجب أن يكون بارز .	د للعلامه الت	تصميم الجي	7): V 5
(
	ر الطريقة التي أيري بها العالم (التجاريه هو	ويه العلامه	A: A 6
(نىركتك
	لمياء	مس	10	*

a v	مهارات مها	, الإبتدائي	صف الخامس	قناة افهم و تعلم ال
	روايات	رسمي مثل	ات طابع غير	٨: الألوان الحيوية ذ
)			مصرية للجيب
(٨٧: اللافتات توجه الر
	قم ۱۲۳ .	الاتصال بالر	الاصابة بحب	٨٨: في حالة خطورة

١٩ : من محتويات حقيبة الإسعافات الأولية كريم شعر. ()
 ١٩ : عند تصميم الحديقة يجب مراعاة الأرصفة و الممرات و لبرجولات.
 ١٩ : عند اختيار طراز الحديقة يحب التناسب مع المياني و .

 ٩١:عند اختيار طراز الحديقة يجب التناسب مع المبائي و لبينة المحيطة .

٩٢: يتم اختيار عناصر مختلفة عند تصميم الحديقة لتبعث على السترخاء و الهدوء .

٩٢: الألوان الباردة تبعث على الحيوية و النشاط.
 ٩: الإضاءة تضف أجواء تبرز المنتجات.

مسر المسيد سي المستعمل المنتجات قبل عرضها في الأسواق . مسلم المسلم المس

مهارات مهنية	الإبتدائي	ف الخامس	لم الص	قناة افهم و تعا
حجمه - ترکیبه). (شكله ـ .	منتج(لونه -	سميم أي	۹۷: عناصر ته

٩٨: يستخدم التطريز لتزيين القماش باستخدام أدوات بسيطة

١٠٠: كثرة استخدام المواد الدهنية يؤدي إلى صحة القلب .

١٠١: يمكن التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية عن طريق
 قراءة ملصق المنتج.

٢ · ١ : هوية العلامة التجارية هي الطريقة التي يرى بها العالم ثركتك .

ختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

ا : يتم استخدام حمض الستريك كاتوع من المواد....
 عند حفظ الطعام.

(الحافظة - الضارة - المفيدة)

٢: يقوم جهاز بإرسال مفتشين ألى المصانع التحقق من سبب عدم سلامة المنتجات الغذائية. (المناعة - حماية المستهلك - الأمن)

	امس الإيشاني		عداد اللهم و نعلم
من الأطعمة.	بإزالة الرطوبة	تقوم ب	٣: عملية
(صفية - التمليح	لتجفيف - الته	(i)
	لألبان وهو يعتب	U	٤: يتم إضافة
		بارة.	قوية وقد تكون ض
]- الفورمالين)	النشا - السكر)
بانع لحماية	لرأس في المص	عمال لغطاء ا) •:أهمية ارتداء ال
	D		
لمُظهر الجمالي)	من الجفاف - ا	لوث - الشعر	(المنتجات من التا
لابد أن يكون	إلى الشراب ا		(المنتجات من التا ٢:عند إضافة
			لعصير ساخناً.
	اكهة - اللبن)	(السكر - الق	
	سير الطبيعي	لتحضير العم	٧: المرحلة الأولى
			لعصير ساخناً. ٧:المرحلة الأولى لفاكهة.
	رس - خلط)	(غسل - هر	
إطالة فترة	رس - خلط) اب تعمل على	للشر	۸:إضافة سلاحيته .
			سلاحيته .
	مالماء - اللبن	مادة الحافظة	(الْهُ ٩:من بدائل الوجد (البطاطس المش
		ات السريعة	۹:من بدا <mark>نل الوج</mark> ب
شروب غازي)	س المقلية - ما	وية - البطاط	(البطاطس المش
	4.		

١: أول مراحل تحضير و تجهيز الشراب الطبيعي المعلب

(غسل الفاكهة جيداً - هرس الفاكهة - إضافة المنكهات) ١١ : تبدو الإعلانات ممتعة ويظهر الأشخاص في الإعلانات

(رسالة تسويق السلعة - رسالة الكترونية - رسالة شخصية) ١٢: تتمتع الوجبات السريعة بـ سعرها .

(ارتفاع - انخفاض - اعتدال)

١٢: يجب علينا اختيار العناصر التي تحتوي على نسبة من الطاقة و الدهون و السكريات و الملح .

(عالية - منخفضة - غير ذلك)

٤ ١: من الوجبات السريعة

(ساندوتش دبل برجر - مشروب غازي - كلاهما صحيح)

• ١: من الوجبات الغذائية الصحية

(طبق سلطة + دجاج مشوي - بيتزا حجم كبير - ساندوتش دجاج مقلي)

١٦: من العادات الغذائية غير الصحية ...

(شرب الشاي بعد الأكل مباشرة - شرب عصير طبيعي -شرب اللبن الدافي) مس لمياع

الصف الخامس الإبتدائي مهارات مهنيا	قداد افهم و تعلم
مترتبة على العادات الغذائية غير الصحية	١٧: من النتانج ال
رسة هو الجزء المخصص	
جبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة)	
مقصف بــــــ للتأكد من جودة	
	الوجبات المقدمة.
(إهمال - جد - راحة)	
ناعية مصنوعة من مادة	
على الفاكهة.	صحية لا تحتوي
(ملونة - طبيعية - صلبة) ت الصناعية ثمناً من العصير	
ت الصناعية ثمناً من العصير	٢١: تعتبر النكهان
	الطبيعي .
(أعلى - أرخص - غير ذلك)	
فضروات التي تبقى خارج الثلاجة قد تبدأ	۲۲: القواكه و الم
عد فترة من الوقت.	
لتخمل - فسادها - الاثنين معاً)	
ل التصنيع المواد	۲۳: تستخدم معام
#7 to 11 (b) 1 (0) 1 to 10 to 10	

 ٢: الهدف من استخدام المواد الحافظة
(تجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول - تضيف نكهات للأطعمة
- تعطي مذاقاً رانعاً)
٢٠: يعتبر من المواد الحافظة الطبيعية .
(الخل - النتريت - الطماطم)
٢٦: من طرق حفظ الطعام
(التجميد - التعليب - كلاهما صحيح)
٢١: جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى
(دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة -
مزيج من الرطوبة مرتفعة)
٢/: الطريقة المثلى لتجفيف الطعام
(التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس -
التجفيف في الميكرويف)
٢٠: من طرق غش اللبن
(إضافة الماء - إضافة الشاي - إضافة المنكهات)
٣: يجب وضع صورة لـ لضمان و سلامة
لطعام و العاملين في المقصف م و تعلم
(الشهادة الصحية - صاحب المطعم - مدير المدرسة)
chal , wa

٣١: من الأطعمة البديلة للحصول على العناصر الغذائية

(الكشري - البليلة - كلاهما صحيح)

٣٢: من الأمور الهامة لسلامة الكهرباني

(استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء - التأكد من أن الأدوات غير متوصلة بالكهرباء - النوم مبكراً)

٣٣: لماذا يجب الحرص على تهوية مكان العمل؟

(لتجنب أضرار الأبخرة المتصاعدة - لتلطيف الجو - غير ذلك)

٤٣: ما أهمية نظارات السلامة للنجار؟

(لحماية الأعين من نشارة الخشب المتطايرة - لحماية الأعين من أي سوائل أو ألوان متناثرة - لحماية الأعين من أشعة الشعب الضارة)

٣٥: من الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الاسعافات الأولية

(تقييم الوضع - التخطيط للتدخل - الأثنين معاً)

٣٦: وضعية الإفاقة تساعد الشخص إذا كان ..

ولكنه يتنفس . فياه (فيهم و تعلم المعلم و المعلم المعلم المعلم المعلم المعلم المعلم المعلم المعلم المعلم المعلم

مس لمياء

EM SOME NELL STILL	1. 3-4 H
لاستدعاء سيارة	٣٧:يجب الاتصال برقم
(177 - 177 -	لاسعاف. (١٢٤
جب اتباعها لوقف لنزيف	٣٨: من الخطوات التي يج
تنظيف الجرح - كل ما سبق)	(تضميد الجرح -
الأولية في علاج الإصابات و	۳۹: استخدام
	لجروح الطفيفة .
بة الإسعافات - حقيبة المدرسة)	(حقيبة السفر - حقي
سابة يسمى	• ٤: التحقق من نوع الإص
تقييم الحساب - تقييم العمل)	(تقييم الوضع -
لبسيطة	٢ ٤: تعتبر غرز الخياطة ا
غرزة السراجة - غرزة الفرع)	(غرزة الجراحة -
ر شیوعاً و تکون علی شکل خط	٣ ٤ : تعتبر من الغرز الأكث
	ِفيع
غرزة السراجة - غير ذلك)	(غرزة القرع -
بفن الرسم بالإبرة على	
	لقماش باستخدام الخيوط
التطريز - فن الرسوم المتحركة)	
	ه ٤: يجب عدم وضع الإبر
ر شادات المنتح - اشار ات المرور)	١١٠ شيادات السيلامة - ١١

مهارات مهنية	فأمس الإبتدائي	الصف الذ	ادَ افهم و تعلم	道
¥ .		12.74	ا من عناصر ا	
. كل ما سبق)	 نصدر اصواتا - 			
		100 C	 الأحمر و البر 	£ V
دافئة)	مميزة - ألوان	100	그런 그런 것	
	William .		الأزرق و الأ	
النشاط - تبعت	ا على الحيوية و		بعث على الاست	(ت
	لاكتئاب)			, ,
	جارية يجب أن يا			: 4
,ق)	ملائم - كل ما سد		327/	
/.4ti .= .			ه: هي طريقة الـ المدرة العلامة	•
ا - عير دنت)	هويتك الشخصية			, ,
1 2	الحجم - كل ما ه		ه:من عناصر اا الالما	
	الحجم - حل ما النز تباعها لوقف النز		100 100	7
	ب مها موسم المجرح -			
	الشخص الشخص			7
	وعي - غير ذلك	the second secon	The state of the s	
The second secon	عديقة لتصدر اص		The second secon	e t
T-5:	.وع - الفرّع - الذ			
1000	1			

مهارات مهنية	الابتدائي	الصف الخامس	تاة اقهم و تعلم
***************************************			٥: يجب اختيار ألو
		أقسام الحديقة .	وان لكل قسم من
) - عشرة)	(Y-1) - (Y-1))
		45	' من الألوان الد
		رتقالي - الأزرة	
ك <mark>ون</mark>	بة يجب أن يا	للعلامة التجاري	٥: التصميم الجيد
(إلى و الثانية	ز - ملائم - الأو	(بار
ميث يتم وضع	ويج السلع د	مستخدم في تر	. •: هو الأسلوب الم
•••••	سغر حوله	لمنتصف و الأم	عنصر الأكبر في ا
ب البائع)	ريع - اسلو	رم - اسلوب الم	(اسلوب اله
			٥: تزيين المنسق
ناعة الفخار)	🋂 حرفة صا	 حرفة التطريز 	(حرفة النجارة
• •••			٦: من أنواع الغر
ا صحيح)	نرع - كلاهم	اجة - غرزة الف	(غرزة السر
			٦: من إرشادات ا
رتداء نظارات	، الأرض - إ	أو المقص على	(عدم إلقاء الإبر
()2	ء غطاء الشا	للْعِينين 🎍 إرتدا	واقية
بمذنا يها الغذاء.	لطاقة الذي ي	مقياس اا	۳: تعتبر

٦٣: التفكير....يساعد على عرض الطعام بشكل جذاب و سليم .

(الإبداعي - الناقد - السلبي)

٢: الإفراط في تناول الطعام يكون سبباً في
 (زيادة الوزن - الرشاقة - السعادة)



قناة افهم و تعلم مس لمياء

قناة افهم و تعلم الصف الخامس الابتدائي مهارات مهنية

ضع علامة صح أو خطأ:

(خط)

 ا : عملية حفظ الطعام تتم في المصانع فقط.
 ٢ : معامل التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين مس

٣: مادة النشا تعتبر من المواد الحافظة التي تضاف للبن.

(خطاً)

(کسے

٤: لابد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.
 ٥: يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانساً بعد

نزع المادة الدهنية. (خطاً)

 النباتى الصرف لا يأكل اللحوم لكنه قد يأكل البيض. (خطا) ٧: من البروتينات الحيوانية المأكولات البحرية. وسح

٨: يجب المزج بين أكثر من نوع من الغرز في التصميم

(Dus الواحد

٩: الخضروات الورقية تساعد في السيطرة على ضغط الدم. مع

١٠ : الخضروات الورقية لا تساعد على الاسترخاء. (خطا)

١١: تحتوى المنتجات الحيوانية على دهون صحية. (خطأ)

١ : الدهون غير الصحية تؤثر على صحة القلب . وصع

١٣ : مضادات الأكسدة موادة تساعد في زيادة الإلتهابات (خط)

 ١: تحتوي الخضروات على نسبة عالية من البروتين . (خطأ)
 ١: تتطلب الوجبة الغذائية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي و الحيواني . (صح

١٦: تحتوي الوجبات السريعة على كمية كبيرة من السكر.

(صح

١٧: يصنع الشراب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر و الماء . (صح

١٨: يجب استخدام السكر النظيف و الصافي لعدم تغير لون (صح

(خطا)

العصير. 19: ليس من الضروري تسخين العصير. ٢٠: قد تسبب الميكروبات لموجودة في الزجاجات بتخمر

المشروبات و فسدها .

٢١: ليس من الضروري إرتداء العمال غطاء الشعر في المصانية (خطأ)

المصانع . ٢ ٢ : من منتجات الألبان الجبن المثلثات المصانع .

(صح ٣٣ : يحتوي اللبن على نسبة منخفضة من الدهون و الكربوهيدرات خط

٢ : جهاز المناعة هو النظام الدفاعي في الجسم و يساعد

على الوقاية من الأمراض و العدوى.

قناة افهم و تعلم الصف الخامس الإبتدائي مهارات مهنية

٢: يضاف إلى اللبن الألوان و النكهات و المحليات الصناعية
 ١٠٠٠ الأولاد مشرودات المادن

كي يحب الأولاد مشروبات اللبن . وسيح

٢٦: يمكن إضافة نكهات مختلفة للبن منها الفراولة. (صح)
 ٢٧: الفورمالين يحافظ على بقاء اللبن طازج.

٢٨: يمكن تحديد ما إذا كان اللبن طازجاً أم مغشوشاً عن

غريق طعم و رائحة اللبن . مسم

٢٩: ليس من الضروري التأكد من تاريخ الصلاحية للعصير

لمعلب. فطأ)

٣٠: من طرق اختبار اللبن إضافة قطرات من حمض الكبريتيك. (صبح است)
 ١٣: الحليب المجفف (البودرة) عبارة عن حليب تعرض لعملية صناعية أدت إلى تبخر الماء و بالتالى تحول إلى بودرة. (صبح)

٣٢: تعتبر مصر من أصغر منتجى اللبن الجاموسي . (خطأ

٣٣: من الأطعمة المعلبة التونة - الفول.

٣٣: يكون المنتج الغذائي صحي إذا كان السائل الموجود في لعلبة يحتوي على فقاعات و رائحة حادة .

٣٤: يعتمد التمليح على إضافة السكر إلى المادة الغذانية المراد

عفظها . (فياة افهم و تعلم (خطا)

ه ٣: التعليب وسيلة لحفظ الطعام في المواد الغذائية يتم ضع: التعليب وسيلة لحفظ الطعام في المواد الغذائية يتم ضع المجهيزها و مختومة (حاوية محكمة الإغلاق)

٣٦: الخط الساخن بجهاز حماية المستهلك (القاهرة - الأسكندرية)
 ١٩٥٨٩

٣٧: يجب على العمال في المصنع اتباع مجموعة من

الإرشادات للعمل بطريقة آمنة.

٣٨: ليس من الضروري إرتداء نظارات السلامة للنجار. (خطأ

٣٩: من احتياطات السلامة أثناء استخدام المثقب إبقاء اليد

بعيداً عن الشفرة أو الحواف الحادة . صح

• ٤: يعد النظام الغذائي المتوازن مفتاحاً لجسم صحي و عقل سليم

ا ع: تناول الخضروات و الفاكهة يسبب فقر الدم (الأثيميا) .

(خطأ)

(صح

٢ ٤: النباتيون المتوازنون لا يأكلون اللحوم ولكنهم قد يأكلون البيض و منتجات الألبان و العسل . صح

٢ ٤: النباتيين الصرف لا يأكلون منتجات من مصدر نباتي.

(خطأ)

ع ٤: تحتوي البدائل النباتية على نسبة أكبر من البروتين.

(خطأ)

ه ٤: تتطلب الوجبة الغذائية خيارات متوازنة من البروتين النباتي و الحيواني . و الحيواني . و الحيواني .

٣ ٤: من الأطعمة المفيدة لصحتك ساندوتش دبل برجر. (خط) ٧ ٤: تتميز الوجبات السريعة بإنخفاض سعرها . (خطأ)

٨ ٤: تتميز الوجبات السريعة بأنها سريعة التحضير و طعمها

رسع . ٩ ٤: من العادات الغذائية الصحية تثاول الأطعمة المقلية .

خط المقصف المدرسي بجد للتأكد من جودة الوجبات المقدمة . المعتمل طاقم الضروري وضع صورة للشهادة الصحية داخل المقصف المدرسي المقصف المدرسي (خطأ)

بحد المدرسي . المعام من الملوثات و الجراثيم . ٢٥: من الضروري حماية الطعام من الملوثات و الجراثيم .

الأوعية التي تستخدم للأطعمة الساخنة هي نفسها لمستخدمة للأطعمة الباردة.
 عن قوانم المقصف المدرسي ساندوتش دبل برجر.

ه ه: يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج.

مس لمیاء

٥ : نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة .

(خطأ) ٧٥: الشراب الصناعي يحتوي على ألوان و نكهات صناعية .

٨ ٥: النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي .

(خطأ)

٧٥: غطاء الرأس و القفازات التي يرتديها العمال ضرورية (صح

لحماية المنتج . ٥ : عدم ترك العصير المنسكب على الأرض أحد احتياطات الصد

السلامة في المصنع . ٩ د: يدخل اللبن في صناعة العديد من المنتجات مثل الزبادي . (صح

. ٦: اللبن من المنتجات التي يسهل غشها .

صح

١٦: وجود الرواسب المتجمدة بعد غلي اللبن تدل على (خطأ) اللبن طازج . ٢ ٦ : لابد من تسخّين العصليق لقتل العيكروبات .

وسح

مس لمياء



مهارات مهنيه الصف الخامس الإبتدائي فشاة افهم و تعلم (صىح)

٦٣: يجب أن يحفظ الطعام بشكل سليم.

٢: تقوم المصانع فقط بحفظ الطعام.

• ٦: المواد الحافظة لزيادة نسبة العناصر الغذائية (خطا)

٣٦: من الأخطاء التي قد تحدثِ أثناء حفظ الطعام نمو

ليكتيريا.

٦٧: من طرق حفظ الطعام تناوله بسرعة. (خط)

٦٨: يمكن استخدام الأدوات الكهربانية بالقرب من الماء

(خط)

 ٦٩: لابد من فتح النوافذ أثناء القيام بعملية الطلاء.
 ٧٠: يمكننا تغير ريشة المثقب أثناء القيام بعملية الطلاء. (صحح)

(خطأ)

(خطأ)

(صح

١٧: ارتداء نظارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب . معج

٧٧: السوائل أو الألوان المتناثرة أثناء عملية الطلاء يمكن أن نؤذي العين . (Dus

٧٣: يجب التخطيط للتدخل عند إصابة شخص بإصابة خطيرة.

المسح ٤٧: لا يمكن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشقي

(خطأ)

• ٧: تنظيف الجرح من أساسات وقف النزيف . (صح

٧٦: لابد من تنظيف الجرح الذي ينزف قبل تضميده . صح

٧٧: في حالة خطورة الإصابة يجب الإتصال بالشرطة . (خط)

٧٨: عند تصميم و تنسيق حديقة يجب عليك اختيار الطراز.

٧٩: ليس من الضروري إنشاء ممرات للتجول في الحديقة. (خطا)

٠٨: يوجد نوعان من ألوان النباتات هما الباردة و الدافنة .

صع

(خطا)

 (خط الألوان الباردة الأحمر .
 ٨١: من الألوان الباردة الأحمر .
 ٨٢: يجب أن يكون التصميم الجيد للعلامة التجارية معقد قدر . لخطأ

بسر. ٨٣: العلامة التجارية هي هوية الشركة تخبرنا عما تقوم به الشركة والماذا

٤ ٨: التصميم الجيد للعلامة التجارية يجب أن يكون بارز.

(صح)

٥٨: هوية العلامة التجارية هي الطريقة التي يرى بها العالم ئىركتك (صح

مس ثمیاء

قناة افهم و تعلم الصف الخامس الإبتدائي مهارات مهنية

١٨: الألوان الحيوية ذات طابع غير رسمي مثل روايات مصرية للجيب.
 خطا)

٨٧: اللافتات توجه الرسائل المتعلقة بشخصيتك. (خطأ)

٨٨: في حالة خطورة الإصابة يجب الإتصال بالرقم ١٢٣ أ.

(صح

٨٩: من محتويات حقيبة الإسعافات الأولية كريم شعر. (خطأ)
 ٩٠: عند تصميم الحديقة يجب مراعاة الأرصفة و الممرات و لبرجولات.

٩ ؛ عند اختيار طراز الحديقة يجب التناسب مع المباني و

البينة المحيطة.

٩٢: يتم اختيار عناصر مختلفة عند تصميم الحديقة لتبعث على الاسترخاء و الهدوء .

٩٣: الألوان الباردة تبعث على الحيوية و النشاط. (خطأ)

٤ ٩: الإضاءة تضف أجواء تبرز المنتجات.

٩: المعروضات الهرمية أو الاسطوانية توفر ميزة إبراز
 المنتجات لتكون على مستوى رؤية العملاء لإبراز العناصر

المسجات سحون على مستوى رويه العمادة لإبرار العناصر الأكثر أهمية في المنتصف في

٩ : من الضروري اختبار تصاميم المنتجات قبل عرضها في

لأسواق المسل لمبياء الصح

فناة افهم وتعلم الصف الخامس الابتدائي مهارات مهنيه

٩٧: عناصر تصميم أي منتج (لونه - شكله - حجمه - تركيبه). (Dus

٩٩: يستخدم التطريز لتزيين القماش باستخدام أدوات بسيطة (صح

مثل الأبرة و الخيط و اللؤلؤ و الترتر

٩٩: السبانخ نوع من البروتين النباتي 🖳 (صدح)

• • ١ : كثرة استخدام المواد الدهنية يؤدي إلى صحة القلب .

لخطا)

١٠١: يمكن التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية عن طريق

تراءة ملصق المنتج. صح

١٠٢: هوية العلامة التجارية هي الطريقة التي يرى بها العالم ئىركتك . صح

خُتر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١: يتم استخدام حمض الستريك كاتوع من المواد عند حفظ الطعام.

(الحافظة) الضارة - المقيدة)

٢: يقوم جهاز .. المسال مفتشين إلى المصانع التحقق من سبب عدم سلامة المنتجات الغذانية.

(المناعة - حماية المستهلك- الأمن)

مهارات مهنية	ف الخامس الإبتدائي	فلم الص	قشاة افهم و ت
من الأطعمة.	ف الخامس الابتدائي		٣:عملية
(6	ب)التصفية - التمليح	التجفيف	
بر مادة حافظة	للألبان وهو يعت		 ٤: يتم إضافة.
	100	ن ضارة.	فوية وقد تكور
9	- السكر الفورمالين لغطاء الرأس في المص	(النشاء	
مانع لحماية	لغطاء الراس في المص	اء العمال ا	•:اهمية ارتد
المظهر الجمالي)	الشعر من الجقاف - السراب التراب	، التلوت ع	(المنتجات مر
لابد أن يكون	الى الشراب		ا عند إضافه
	7 . 111 7 . 51 21		لعصير ساخن
	الماكهة - اللبن)	السند	iti 31
•••••	لير العصير الطبيعي .	ونی سخص	٧: المرحلة الا
	(his was 61	(i)	-48-01
اطالة فت ة	سل مرس - خلط)للشراب تعمل على		٨٠١ اضافة
			۸:إضافة سلاحيته .
A di	لحافظة - الماء - اللبر سريعة البطاطش المقلية - م	المادة ا	1
5	سريعة	لوحيات الس	٩ :من بدائل ا
شروب غازی)	البطاطس المقلية - م	المشوية	البطاطس
			717

(غسل الفاكهة جيداً هرس الفاكهة - إضافة المنكهات) ١١: تبدو الإعلانات ممتعة ويظهر الأشخاص في الإعلانات

(رسالة تسويق السلعة عرسالة الكترونية - رسالة شخصية)

۱۲: تتمتع الوجبات السريعة بـ سعرها . (ارتفاع) انخفاض - اعتدال)

١٢: يجب علينا اختيار العناصر التي تحتوي على نسبة

من الطاقة و الدهون و السكريات و الملح .

(عالية لمنخفضة غير ذلك)

ه ١: من الوحيات الغذائية الصحية

طبق سلطة + دجاج مشوى بيتزا حجم كبير - ساندوتش دجاج مقلي)

١٦: من العادات الغذائية غير الصحية

الأكل مباشرة شرب عصير طبيعي -شرب اللبن الدافئ) شرب اللبن الدافئ)

2 8 3 3	النصيف النحامس الإبتدائي	عداد النهم و نعدم
غير الصحية	ترتبة على العادات الغذائية	١٧: من النتانج الم
هما صحيح)	 منة - تسوس الأسنان (كلا	(الإصابة بالس
ىالكرة)	سة هو الجزء المخصص ببات لقراءة الكتب - للعب	۱۸ :مقصف المدر، البيع الوح
د من جودة	قصف بـ للتأة	١٩: يعمل طاقم الم
		لوجبات المقدمة.
	(إهمال (جد) راحة) اعية مصنوعة من مادة على الفاكهة الفاكهة المادة أمادة أما	٠ ٢: العصائر الصد
	على الفاكهة.	صحية لا تحتوي ع
منأ من العصير		٢١: تعتبر النكهات
		لطبيعي .
لاجة قد تبدأ	اعلى (ارخص) عير ذلك) ضروات التي تبقى خارج الث) ۲۲:القواكه و الخد
1	د فترة من الوقت	<u> </u>
A SECOND	خمر - فسادها (الاثنين معاً التصنيع المواد	(الذ ۲۲:تستخدم معامل
	لسائلة - الغازية -(الحافظة)	

قناة اقهم وتعلم الصف الخامس الابتدائي مهارات مهنية

٣١: من الأطعمة البديلة للحصول على العناصر الغذائية

(الكشري - البليلة - كلاهما صحيح)

(الادوات غير متوصلة بالكهرباع) النوم مبكراً)

٣٣: لماذا بحب الحرص على تهوية مكان العمل؟ التحنب أضرار الأبخرة المتصاعدة كالتلطيف الجو - غير ذلك)

عُ ٣: ما أهمية نظارات السلامة للنجار؟

المتطايرة الأعين من نشارة الخشب المتطايرة لحماية الأعين من أي سوائل أو ألوان متناثرة - لحماية الأعين من أشعة الشعب الضارة)

٣٠: من الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية

(تقييم الوضع - التخطيط للتدخل - (الأثنين معاً)

٣٦: وضعية الإفاقة تساعد الشخص إذا كان.

راكنه يتنفس . في الم المحمور الم

(جانع (فاقد الوعي- ينزف)

مهارات مهلية	، الإبكالي	سف الخامس	لم الم	عُثَاةً اقْهُم و تَه
************	بث تتضمن.	النباتات بحب	بار ألوان	٥٥:يجب اختب
				ألوان لكل قسد
	- عشرة)	(V-1) (T		
		The state of the s		٦٥: من الألوا
	The state of the s	الي الأزرق		
			10.0	٧٥: التصميم ا
		ملائم (الأو		30 - 20 - (2000)
نيث يتم وضع				And the second of the second o
		The state of the s		العنصر الأكبر
ب البانع)		. اسلوب الم		
				٩٥: تزيين الم
ناعة الفخار)	﴾ حرفة صا	رفة التطريز	مارة - ح	(حرفة النج
				۲۰:من أنواع
اصميح	رع جكلاهم	- غرزة الفر	السراجه	(غرزة
النظريز	خدام ادوات	مة عند است	<u>ات السلا</u>	۲۱: من ارشاد
رتداء نظارات	الارضي - إ	لمقص على	الإير او ا	العدم القاء

واقية للعينين - إرتداء غطاء الشعر)
١٠: تعتبرمقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء.
(السعرات الحرارية) النسبة المنوية - غير ذلك)

٦٣: التفكير....يساعد على عرض الطعام بشكل

جذاب و سليم .

(الإبداعي- الناقد - السلبي)

ع ٦: الإفراط في تناول الطعام يكون سبباً في (زيادة الوزن - الرشاقة - السعادة)

قناة افهم و تعلم مس لمياء



١: من بدائل اللحوم: البقول, الحبوب, الخضروات, المكسرات.

٢: النباتي المتوازن: لا يأكل اللحوم لكنه قد يأكل البيض منتجات الألبان العسل.

 ٢: النباتي الصرف: لا يأكل منتجات من مصدر حيواني .
 ٤: من عيوب الوجبات السريعة احتوانها على: كمية كبيرة من لدهون الملح السكر.

ع: من بدائل الوجبات السريعة: شرب الماء, البطاطس المشوية. ت: من العادات الغذائية غير الصحية: تناول الأطعمة المقلية,

نرب الشاى بعد الأكل مباشرة .

٧: من النتائج المترتبة على العادات الغذائية غير الصحية: لإصابة بالسمنة 🥢

 ١٠: يقدم المقصف المدرسي وجبات غذائية مدرسية سليمة و انعه

 ٩: يعمل طاقم المقصف بجد للتأكد من جودة الوجبات المقدمة .
 ١: وضع صورة للشهادة الصحية بالمقصف المدرسي أمر ضروري .

عروري . ١١: من قوانم المُقصفُ المُدرسي: زجاجاتُ مياهم بعض لعصائر الطبيعية.

مس نمیاء

١ ٢: أنواع مشروبات البرتقال: عصير البرتقال نقي طازج,

نراب طبیعی معلب , شراب صناعی .

١٢: العصير النقى الطازج يحتوي على أجزاء من الفاكهة.

٤ ١: الشراب الطبيعي المعلب يحتوي على مواد حافظة.

 ١: الشراب الصناعي عبارة عن (ماء - سكر - لون صناعي . كهة صناعية - مواد حافظة)

١٦: العصير النقي الطازج يحتوي على قيمة غذانية اكبر.

١٧: المرحلة الأولى للشراب الصناعي: زراعة القاكهة أو لزهور في المزارع.

١٨: يمكن صناعة الشراب الطبيعي:

١ :بمزج الفاكهة مع السكر و الماء

٢: بنقع الزهور في الماء مع السكر.

١٩: يجب إضافة السكر إلى السائل عندما يكون ساخناً ليسهل

٠٠: المواد الحافظة تجعل زجاجات الشراب تدوم أطول من ون أن تفسد.

ون بن تصفية العصير الأوالة: البذور من التلوث . ٢٠ : يجب وضع أغطية الزجاجات بإحكام لتجنب التلوث .

مس لمياء

٢٢: من الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ على السلامة داخل لمصنع: إرتداء العمال غطاء الشعر.

٤ ٢: من منتجات الألبان: الزبادي الجبن .

ع ٢: من مصادر اللبن: الأبقار الجاموس.

٢٦: اللبن يوفر الكالسيوم للعظام و يساعد على النمو,يحمي ها جهاز المناعة .

٢٧ : تعد مصر من أحد اكبر منتجي لبن الجاموس في العالم .

٨ ٢: اللبن من المنتجات التي يسهل غشها.

٢٩: من طرق غش اللبن: إضافة الماء الفورمالين النشا.

 ٣٠ : من المواد الحافظة: النتريت, حمض الأسكوربيك, الكبريتيك, ممض الستريك ﴿

١٣: من الأخطاء التي قد تحدث عند التصنيع: نمو البكتيريا و لعفن

٣١: من طرق حفظ الطعام: التجفيف, التجميد, البسترة, التمليح, لتعليب

٣٢: الخط الساخن لجهاز حماية المستهلك ٨٨ ٥ ١٩

٣: من إرشادات العمل بطريقة آمنة: نظارات السلامة.

٣٠: لاستدعاء سيارة الإسعاف: الأتصال برقم ١٢٣. المنتدعاء سيارة الإسعافات الأولية في علاج الإصابات و الجروح الطفيفة.

٣٧: لوقف النزيف:

١: الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة.

٢: رفع الطرف المجروح إلى أعلى.

 أ: تضميد الجرح. ٢ تنظيف الجرح.

٣٨:عند تصميم حديقة يجب:

١: اختيار الطراز.

٢: إنشاء مساحات مختلفة.

٢: اختيار أنواع النباتات و الشجيرات و الأشجار.
 ٣٠: الألوان الباردة: تبعث على الأسترخاء مثل: الأزرق و

لأخضر

• ٤: ألوان دافنة: تبعث على الحيوية و النشاط مثل: الأحمر و لبرتقالي و الأصفر.

• • : عملية الاستدامة: المحافظة على النباتات التي توجد الحديقة

١ ٥: العلامة التجارية: هي هوية الشركة تخبرنا عما تقوم به

لشركة و لماذا. ٢ ه: التصميم الجيد للعلامة التجارية يجب أن يكون: ١ : بسيط ٢ : قابل الإعادة تصميمه ٣ : بارز ٤ : ملائم

٢٥: المقصود بهوية العلامة التجارية: هي الطريقة التي يرى
 بها العالم شركتك.

٤٥: يساعد استخدام الإضاءة و الألوان و العلامات على لفت نتباه العملاء لشراء المنتج.

ه و: يساعد اسلوبب الهرم المستخدم في عرض بعض

لمنتجات في ترويج السلع.

٥٠: عناصر التصميم (لونه - شكلة - حجمه - تركيبة) ٥٥: يستخدم التطريز لتزيين القماش باستخدام أدوات بسيطة

سلل: الأبرة و الخيط و اللؤلؤ و الترتر.

٨٥: من أنواع الغرز: غرزة السراجة , غرزة الفرع .

٩٥:حرفة التطريز من الحرف القديمة .

٠٠: من إرشادات السلامة عند استخدام أدوات التطريز:

١: عدم إلقاء الإبر أو المقص على الارض.

٢: عدم وضع الإبر بالقم.

قناة اقهم و تعلم مس لمياء

المحور الثالث (الدرس الأول)

اطنة:	 () امام العبارة الخ 	حيحة وعلامة()) أمام العيارة الص	ع علامة (٧	السوال الأول : ض
(*)	نيواني	من البروتين الد	بة الخضراء نوعاً	روات الورقي	١- تعتبر الخض
(✓)	نيواني والنباتي	على البروتين الــ	لابد أن تحتوي ع	نية الصحية	٢- الوجبه الغذا
(✓)		تجات الألبان	رازنون يأكلون منا	بباتيون المتو	٣- الأشخاص الذ
(✓)	للبروتين	تبر مصدرا جيدا	ئل النباتية التي تع	دق من البدا	٤ - مكسرات البذ
(✓)		ر صحية	نية على دهون غي	نجات الحيوا	٥- تحتوي المنا
(*)			ة الهضم	م على عمليا	٦- تساعد اللحق
		بين الأقواس:	بة الصحيحة من	أختر الإجا	السؤال الثالث:
		نين النباتي	خضل مصدر للبروا	ài	١- تعد
الألبان	(د) منتجات	(ج) اللحوم	ب) البقوليات	4)	(أ) الخضروات
		س القلب	يسبب امراه	ناول	٢- الافراط في تا
الحيوانية	ليات (د) <u>المنتجات</u>	(ج)البقو	ب) الخضروات	4)	(أ) الفاكهة
			حتوي على		٣- الوجبة النبات
	اج (د) البيض				(أ) اللحوم
	ن البروتينات الحي				الشخصية
	ج) النباتية (د)		(ب) العصبيا		(أ) العاطفية
	. ,	THE PARTY OF THE P	من البدائل		
البيضاء	مقلية (د) الأجبان				
1.55% 3			بة يساعد على الش		
			زن		
			ارات الآتية من		
رف)	م – النباتيون الصر	الشاي - اللحو	ن – المتوازنون –	- النباتيور	(البقوليات
			ردهون غيرصم		
9	للق عليهم	أكلون البيض يط	ن اللحوم ولكنهم ي	ذين لا يأكلور	٢- الاشخاص الد
		(النباتيون المت			
			من البدائل النباة		٣- تعتبر
الصرف)	أسر النباتيون			and the control of th	생길이 그 이 이 이 이 아이는 사람들이 되었다면 하는데 그 사람들이 되었다.
1058	83	WA SALES			

المحور الثالث الدرس الثاني

السؤال الأول: ضع علامة (v) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبارة الخاطئة ١- الوجبات السريعة تحتوى على نسبة كبيرة من الدهون (٧) ٧- شرب الشاي بعد الأكل مباشرة يسبب الإصابة بالانيميا (◄) ٣- يوجد العديد من البدائل الصحية التي يمكن تناولها بدلاً من الوجبات السريعة (٧) ٤- يفضل تناول الأطعمة المقلية لأنها صحية (*) ٥- تحتوى الوجبات السريعة على سعرات حرارية منخفضة (ع) ٦- تناول كميات كبيرة من نوع واحد من الطعام صحى لأجسامنا (ع) السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي: ١- تعتبر مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء أ) الطاقة الحرارية (ب) النسبة المنوية (ج) السعرات الحرارية (د) درجة الحرارة ٢- يظهر الأشخاص في اعلانات الوجبات السريعة وهم (د) متشانمین (ب) نائمین (ج) غاضبین أأ) سعداء ٣- تحتوي الوجباتعلى الكثير من السعرات الحرارية (ب) المشوية (ج) المسلوقة (د) السريعة أ) الصحية ٤- لابد من اختيار الوجبات التي تحتوي على نسبةمن الدهون والسكر والملح (د) متوسطة (i) منخفضة (ب) عالية (ج) ضخمة ٥- تناول وجبات تحتوي على نسبة عالية من يضر بصحة الإلسان أ) الألياف (ب) الفيتامينات (ج) الكالسيوم (د) الدهون ٦- يعتبر من العادات غير الصحية التي يتبعها الناس أ) تناول الفاكهة ب) شرب المياه الغازية (ج) شوي الطعام (د) ممارسة الرياضة السؤال الثالث: أكمل العبارات الآتية مما بين القوسين: (المحشى - الوجبات السريعة - الفيتامينات - الشاي - البيتزا)

٢- تعد من الوجبات السريعة ٣- تحتوى على نسبة مرتفعه من الطاقة والدهون والسكر (الوجبات السريعة)

١- لا يفضل شرب بعد الأكل مباشرة

٤- يعتبر من الوجبات الصحية للإسان

(الشاي)

(البيتزا)

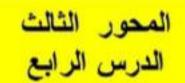
(المحشى)

المحور الثالث مراجعة على الدرس الأول والثاني

امام العبارة الخاطئة:	لصحيحة وعلامة(X)	علامة (٧) أمام العبارة ا	السؤال الأول: ضع
(✓)	بة من الدهون	السريعة على نسبة عالب	١- تحتوي الوجبات
(*)	القلب	ل الفاكهة يسبب أمراض	٢- الإفراط في تناوا
(*) L	انتباه المجتمع لشرائر	رجبات السريعة لا تجذب	٣- الإعلانات عن الو
(√)	لألياف	الفيتامينات والمعادن وا	٤- توفر الخضروات
(√)	النباتية	سروات تعتبر من البدائل	٥- المكسرات والخط
لبروتينُ النباتي (ع)		؛ بد أن تحتوي على برو ن	
Name of the second seco	بايلى:	نتر الإجابة الصحية مه	السؤال الثاني : اذ
		من البروتينات الحيا	- 1
د) الخس	ج(الفراولة	لأ) البسلة	أ) البيض
التحضير	لية من الملح وسريعة	تحتوي على نسبة عا	٧- الوجبات
د) الجيدة	ج) المفيدة	ب) السريعة	اأ) الصحية
الحيواني	من البروتين و	متوي على نسبة بروتين	٣- البدائل النباتية ت
د) ضخمة	<u>ج) أقل</u>	ب) متساوية	أ) أعلى
	رة من	أ تحتوي على نسبية كبير	٤- الوجبات السريعا
د) <u>السعرات الحراية</u>	ج) المعادن	ب) الفيتامينات	أ) الطعام الصحي
	، غير صحية .	تحتوي على دهون	٥- المنتجات
د)الحيوانية	ج) الورقية	ب) الصناعية	أ) النباتية
	باعدا	ِ من الوجبات السريعة م	٦- كل مما يلي يعتبر
د) البرجر المقلي	لبطاطس المقلية	اج المقلي ج) ا	أ) <u>الفاكهة</u> ب الدج
	ا بين القوسين :	مل العبارات الآتية مم	السىؤال الثالث : أك
	ريعة - البيتزا)	. النباتيون الصرف – الس	(النباتية – المياه –
ني (النبايتون الصرف)	ن من أي مصدر حيوا	م الذين لا ياكلون منتجات	١ - الأشخاص
(السريعة)	ت	ببات الصحية عن الوجبا	٢ ـ يفضل تناول الوم
(النباتية)		سادر البروتينات	٣- الباذنجان من مص
(البيتزا)	ضير وغير صحية	من الوجبات سريعة التحا	٤- تعتبر



مام العبارة الخاطئة:	صحيحة وعلامة(X) ا	لة (V) أمام العبارة ال	السوال الأول: ضع علاه
			١- يمكن حفظ الأطعمة
(✓)	س التفكير الابداعي	, جذاب يحتاج إلى بعض	٢- عرض الطعام بشكل
(*)	لشكل والطريقة	راع من السلع بنفس ا	٣- يتم تخزين جميع الأنو
(*)	رية	بة للمقصف غير ضرو	٤- وجود الشهادة الصحب
(✓)	س السلع الناجحه	جذاب من طرق عرض	٥- ترتيب الرفوف بشكل
(✓)	للمة الطعام	شياء التي تؤثر في س	٦- درجة الحرارة من الأ
			السؤال الثاني: اختر
حشرات	20 C C C C C C C C C C C C C C C C C C C		١- وضع الطعام في خزاا
-) حديدية	ج) مكشوفة الم	ب) <u>زجاجية</u>	أ) خشبية
		لحماية الطعام	٢- لابد من استخدام
د) <u>أكياس التغليف</u>	ج) أكياس القمامة د	ب) ورق المجلات	اأ) ورق الطابعة
	الانتباه	ن ملونه يعمل على	٣- تقديم الطعام في أطباةِ
	ج) توزيع د	ب) تشتیت	أ) <u>جذب</u>
	[2]		٤- عند عرض الطعام في
	ج) <u>الصحى</u> د	ب) غير الصحي	أ) القاسد
		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	٥- يجب الاحتفاظ بالطعاد
			أ) عالية
			٦- وضع صورة الشهادة
.) العلمية		1127 27	أ) الجامعية
			السؤال الثالث: أكمل
		- عبوات - الحشرات	
			١- التفكير يساء
(غير المعبأة)			٢- لابد من حفظ الاطعمة
ى للاطعمة الباردة	لاطعمة الساخنه وأخر	جب تخصیص لا	٣- عند تخزين الطعام يـ
(عبوات)			1.0
، لـ (الحشرات)	ي الطعام من التعرض	واجهة الزجاجية تحم	٤- خزائن الطعام ذات ال



- العصائر الطبيعية مصنوعه من عصير الفاكهة المركز والسكر (٧) - يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج (ع) - انجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة (٧) - الشراب الصناعي يحتوي على على الوان ونكهات صناعية (٧) - النكهات الصناعية أغلى ثمنا من العصير الطبيعي (ع) - العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية (ع) السوال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي : السوال الثاني : المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي د) الفاسد (١) الطبيعي المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي المعلب المعلب بالشراب الطبيعي والشراب الطبيعي المعلز أ) المصانعي الفاتح ب) النوادي ج) المستشفيات د) المدارس (١) الصناعي المغزن (١) الصناعي المغزن (١) الصناعي المغزن (١) المغزية بالطبيعي الطازج د) الصناعي المغزن أ) الغزية بالصناعية أمعلية ج) الطبيعي الطازج د) الصناعي المغزة أ) الغزية بالصناعية أرخص ثمناً من العصير	العبارة الخاطئة:	السوال الأول: ضع علامة (v) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام
٣- نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة (*) - الشراب الصناعي يحتوي على على ألوان ونكهات صناعية (*) - النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي (*) - العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية (*) السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي : - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب		
2- الشراب الصناعي يحتوي على على ألوان ونكهات صناعية (٧) 0- النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي (ع) 1- العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية (ع) 1- السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي : 1- الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هوالشراب	(×)	 ٢- يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج
- النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي (ع) - العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية السؤال الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى: - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب	(×)	٣- نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة
العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية - السوال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي : - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هوالشراب	(✓)	٤- الشراب الصناعي يحتوي على على ألوان ونكهات صناعية
السؤال الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى: 1 - الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب	(*)	
الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب الطبيعي المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي د) الفاسد	(×)	٦- العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية
 أ) الطبيعي المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي د) الفاسد ٢- تقوم		
 ٢- تقوم		
اأ) المصانع ب) النوادي ج) المستشفّيات د) المدارس السراب مذاقة كمذاق الفاكهة المصنوع منها ولكنه ليس طازجاً أ) الصناعي الفاتح ب) الطبيعي المعلي ج) الطبيعي الطازج د) الصناعي المخزن على أجزاء منها أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة أ) الغازية ب) الصناعية أرخص ثمناً من العصير أ) الصناعي ب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الصناعي ب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: الصناعية الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) المنزل (الماء) الطازج) المنزل (الماء) الطازج) المنزل (الماء) الطازج)	د) القاسد	
 ٣- الشراب		
 أ) الصناعي الفاتح ب) الطبيعي المعلب ج) الطبيعي الطازج د) الصناعي المخزن المشروبات تعصر مباشرة من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة أ) الصناعي بب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الصناعي بب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الفاسد د) الفاسد أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط : ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 		
 المشروبات تعصر مباشرة من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها أل الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة ٥- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير		[Harrison - 17] [12] [Harrison - 17] [Harrison - 17] [Harrison - Harrison -
 أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة ٥- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير		
٥- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير	경우 기가 가는 것이 하셨다.	
 أ) الصناعي ب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي ٦- الشراب فاتح اللون ومذاقه سكري جدأ أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	لطبيعيه الطارجه	
 ٢- الشراب فاتح اللون ومذاقه سكري جداً أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعى المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 		
 أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعى المعلب د) الفاسد السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: 1- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي) 7- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء) ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	حي	
السؤال الثالث: صوب ما تحته خط: 1- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية 2- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل 3- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج)	e) Itélius	
 ١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	(
 ٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 	/ (1)	
 ٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج) 		
 ٤- يحتوى الشراب الصناعي على ماء وسكر ونكهات طبيعية (صناعية) 		. [하 및 기계 : 기계 : 전투기 : 전

المحور الثالث مراجعة على الدرس الثالث والرابع

للامة (X) امام العبارة الخاطئة:	لعبارة الصحيحة وع	ضع علامة (٧) أمام ا	السنوال الأول: د
شکل منظم جداً (√)	الزجاجية وتنظيمها ب	ع السلع في الواجهة	۱- یجب وضی
عي (*)	اء وسكر ولون صنا	طبيعي يحتوي على م	٧- العصير الد
		لسلع لابد من وضعها	
		ع من انواع الطعام أن	
		لشراب الطبيعي عن ه	
		الصناعية أرخص ثمنا	
		: اختر الإجابة الص	
ذاية		رعلى عر	
		ب) العاطفي	
توي على أجزاء منها			
د) الطبيعي المعلب			
		المعبأة يتم	
د) تبریدها	ج) تسخينها	TITO 1 LONG 1883 M. 1881 1884	أ) رميها
•••	وسكر ومواد	ب الصناعي من ماء	
د) لاصقة	ج) صلبة	ب) طبيعية	أ) حافظة
الملوثات والجراثيم	ن للحفاظ عليه من ا	ألطعام بشكل أم	ه۔ يجب
د) هرس	ج) تبرید	ب) تخزین	اً) رمي
د) هرس الفاكهة	عي هي	تصنيع العصير الطبيا	
د) زراعة	ج) جمع	ب) عصر	أ) حصاد
ين :	تية مما بين القوس	: أكمل العبارات الآ	السؤال الثالث
-		شاعي ـ الماء ـ درج	
(الطبيعي المعلب)	الفاكهة	مذاقه مثل مذاق	١- الشراب
(درجة حرارة)	مناسبة	السلع في أماكن ذات	۲- یجب تخزین
انر (الماء)	ن إضافة للعص	لراب في المنزل يمكن	٣- عند صنع الث
، ذات واجهة (زجاجية)	يجب استخدام خزائن	الطعام في المقصف	؛ ـ عند عرض

المحور الثالث الدرس الخامس

 x) امام العبارة الخاطئة: 	الصحيحة وعلامة((٧) أمام العبارة	ل:ضع علامة	السنوال الأو
	العمال ضرورية لحم			
ملية التصنيع (ع)	لمرحلة الأولى في ع	الزجاجات هي اا	المشروبات في	٢- تعبنة
(*)	مر غير ضروري	لشراب المصنع أ	المواد الحافظة ا	٣- إضافة ا
(✓)	هي غسل الفاكهة	لشراب الطبيعي	طوات تحضير ا	٤- إحدى خ
(✓)		سطة آلات خاصة	م الزجاجات بوا،	٥- يتم تعقي
مة في المصنع (√)	أحد احتياطات السلا	كب على الأرض	ك العصير المنس	٦- عدم ترا
	ما يلى:	جابة الصحية م	انى: اختر الإ	السوال الث
	-		العصير لذ	
د <u>) تسخين</u>	ج) رمی	ب) شرب		
	يكون العصير ساخن		T 177	۲۔ عند اِض
القرفه	البهارات د)	ح ح	ب) الما	اأ) السكر_
	بب في المُث		C. 1000011	٣- الميكرو
تبخر	<u>تخمر</u> د)	ان ج)	ب) غلی	أ) عصر
	الفاكهة			٤۔ عند تحد
تسخين	هرس د)	ين ج)	_ ب) تخز	أ) غسل
	القشرة والبذور	العصير لإزالة و	إلى	٥- تحتاج
تخزين	غلیان د)	<u>فيه</u> ج)	<u>ب) تص</u>	أ) غسل
	إطالة فترة صلاحيته	سراب تعمل على	ســـــــــــــــــــــــــــــــــــــ	٦- إضافة
الليمون والنعناع	المواد الصلبه د)	واد الحافظة ج)	سكر ب) <u>اله</u>	أ) الملح وال
	ما بين القوسين:	بارات الآتية ما	الث: أكمل الع	السوال الث
بث - هرس)	واد الحافظة – التلو	إرة العالية – اله	(ملؤها ــ الحر	
نج من(التلوث)	لقفازات لحماية المنن	غطاء الشعر وا	لى العمال ارتداء	۱- یجب عا
(ملؤها)	ليتم بالعصير	, السير المتحرك	الزجاجات أسفل	۲- تتحرك
، تقوم بالفاكهة (هرس)		7.0		
ا الحرارة العالية)	تخداه	الحروق عند اس	العمال تحنب	٤- بحب ع

المحور الثالث الدرس السادس

7			
علامة (x) امام العبارة الخاطئة:	عبارة الصحيحة و	نع علامة (٧) أمام ال	السوال الأول : خ
زبادي (√)	ن المنتجات مثل ال	في صناعة العديد مر	١- يدخل اللبن
(*)		المصدر الوحيد للبن	-
(✓)	La-	تجات التي يسهل غش	٣- اللبن من المن
الضرورية (√)		يخ صلاحية منتجات ا	
، اللبن طازج (*)	اللبن تدل على أن	ب المتجمدة بعد غلي	٥- وجود الرواس
(*)	ة التي تضاف للبر	تبر من المواد الحافظ	٦- مادة النشأ تع
	دية مما يلى:	: اختر الإجابة الصد	السؤال الثانى:
ىبن		في صناعة العديد من	
د) الجمبري	ج) اللبن	ب) الخضار	أ) السمك
لحصول على القليل من اللبن	حيث يتم ا	ن عن طريق إضافة	٢- يتم غش اللبر
		ب) الماء	The state of the s
5-00_ 030	حتی	لبن عن طريق الغلي.	٣- يتم اختبار ال
د) ينضج	ج) يتجمد	ب) <u>يتخثر</u>	أ) يتبخر
		للألبان وهو يا	
د) الزبادي			أ) النشا
ضاف إليه النشا إلى اللون الأزرق	. يتحول اللبن الم	عض القطرات من	٥- عند إضافة ب
د) العصير	CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	ب) حمض الكبريت	
ي أن اللبن غير طازج	ب فهذا يعنم	اللبن إذا وجدت رواس	
د) <u>متجبنه</u>	ج) صفراء	ب) دهنیة	أ) بيضاء
<u>سين :</u>	نية مما بين القو	: أكمل العبارات الآة	السوال الثالث:
الدهنية – الزجاج)	. الابقار – المادة	الفورمالين – اللبن –)
		لتعديل قوام اللبن ليص	
(اللين)		من المنتجات ا	
		على اللبن كأنه ط	
(الأبقار)		ل على اللبن من	٤- يمكن الحصو

المحور الثالث مراجعة على الدرس الخامس والسادس

الخاطئة:	مة (X) امام العبارة	عبارة الصحيحة وعلا	ع علامة (٧) أمام ال	السوال الأول: ض
(√)		يكروبات	خين العصير لقتل الم	١- لابد من تسد
(*)		ها طازجه	ء للألبان للحفاظ عليا	٢- يضاف الما
(*)		ضافة السكر للشراب	سلاحية الشراب يتم إ	٣- لإطالة فترة ه
(✓)	نها للألبان	بون ضارة عند إضافة	ادة حافظة قوية قد تك	٤- الفورمالين م
(✓)	مروبات وفساده	الزجاجات بتخمر المث	وبات الموجوده في	٥- تتسبب الميكر
(✓)	ي والأجبان	ت مثل صناعة الزباد	ي العديد من الصناعا	٦- يدخل اللبن في
		نية مما يلى:	اختر الإجابة الصد	السؤال الثانى:
			فير عند انتزاع المواد	
	د) الغازية	ج) الصلبة	ب) الحافظة	أ <u>) الدهنية</u>
	نتجات من	طاء الرأس لحماية الم	ي المصنع بأرتداء غد	٢- يقوم العمال فر
	د) التخمر	ج) التلوث	ب) الغليان	اأ) التبخر
	يش إلى اللون	د يتحول اللبن المغشو	طرات من صبغة اليوا	٣- عند إضافة ق
	د) الأبيض	ج) الأصفر	ب) الأحمر	أ) <u>الأزرق</u>
	عملية الشراب	المرحلة الأخيرة في	الزجاجات هي	٤- مرحلة
	د) غل <i>ي</i>	ج) کسر	ب) <u>تعبنه</u>	أ) تعقيم
			ن تاريخ ال	٥- يجب التأكد م
	د) تطریز	ج) تعبنه	ب) تغليف	 أ) انتهاء صلاحية
)	، بشكل صحيح	العمال كيفية استخداه	لشراب لابد من تعليم	
	د) السكر	ج) الأخبار	ب) <u>الآلات</u>	أ) الأقلام
		<u>-:</u>	صوب ما تحته خط	السؤال الثالث:
	(أكبر)	جاموسي في العالم	ن <u>أقل</u> منتجي اللبن الـ	۱- تعتبر مصر مر
	(سلخناً)	يكون السانل <u>مثلجاً</u>	ر مع العصير عندما	٧- يتم خلط السك
	(مغشوشاً)	L	ازجاً عند إضافة النش	٣- يصبح اللبن ط
	(الفورمالين)	طازج	على إبقاء اللبن كأنه	 ٤- يحافظ الماء

المحور الثالث الدرس السابع

-				
ة الخاطئة:	ة(X) امام العبار	الصحيحة وعلام	لمة (٧) أمام العبارة	السؤال الأول: ضع عا
(*)				١- عملية حفظ الطع
(✓)		عام	بد احد طرق حفظ الط	 ٢- التجفيف والتجميا
(✓)	الطعام	مافظة عند تخزين	م بإضافة المواد الد	 ٣- معامل التصنيع تقو
(*)				٤- المنتج الغذائي الص
(✓)				٥- يجب التحقق من تار
(✓)	منزل			٦- يعد التجفيف في ال
(✓)	93101		Maria and Maria	٧- الخطأ الذي يحدث
(√)	لمنتج			٨- عند وجود عيوب ال
		مایلی:	الإجابة الصحية م	السؤال الثاني: اختر
		بة من الأطعمة	تقوم بإزالة الرطوب	١- عملية
<u>_</u>	د) التجفيف	الغلي	ب) الطهي ج)	أ) السلق
	على فقاعات	لسانل الموجود به	ي إذا احتوى ال	٢- يكون المنتج الغذائر
	د) جيداً	ج) طازجاً	ب) صحیا	اأ) غير صحي
		تسبب في	ف أثناء حفظ الطعام تنا	٣- الأخطاء التي تحدث
كمية	يادة ال	THE CONTRACTOR OF THE PARTY OF	ب) تماسك القوام	
			يق حفظ	٤- يعد التمليح أحد طر
9	د) الحلوى	ج) اللبن	ب) ا <u>لطعام</u>	أ) الكتب
نام	عند حفظ الطع	المواد	الستريك كنوع من	٥- يتم استخدام حمض
	د) المالحة	ج) الصلبة	ب) السكرية	أ) الحافظة_
		حرارة	عام تحتاج إلى درجة	٦- عملية تجفيف الط
	د) <u>عالية</u>	ج) منخفضة	ب) باردة	أ) معتدلة
م سلامة	نق من سبب عد	إلى المصنع للتحة	بإرسال مفتشين	٧- يقوم جهاز
				المنتج الغذائي
	د) البينة	هلك ج) الدولة	ب) حماية المست	أ) الشرطة
		resystical and a second	0.000	

الثالث المحور الدرس الثامن

بارة الخاطئة:	لامة(X) امام الع	صحيحة وع	م العبارة ال	علامة (٧) أما	ل الأول : ضع	السواا
(*)		ب من الماء	بانية بالقرد	الادوات الكهر	يمكن استخدام	-1
(✓)		لطلاء	يام بعملية ا	نوافذ أثناء القب	لابد من فتح ال	-4
(✓)	ذاء أيدينا	على عدم إي	أن نحرص	شاكوش يجب	عند استخدام ال	-٣
(*)		الكهرباء	توصيله با	ة المثقب أثناء	كننا تغيير ريش	٤- يم
(✓)	ها على الطاولة	مسامير لثبيت	استخدام ال	ن الخشب يمكن	اء ثقب قطعة مر	٥- أثنا
(✓)	ئب	ام بنشر الخش	ي عند القيا	سلامة ضرور	ارتداء نظارة ال	٦-
		ا يلى :	صحية مم	تر الإجابة ال	ل الثاني : اخ	السوا
		، ما عدا	يشبة المثقب	ي عند تغيير ر	جب أتباع ما يذ	۱- ي
		دم توصيله	ب) ء		يبه من الماء	أ) <u>تقر</u>
	۶	ناده من الما	د) ابع	في الكهرباء	دم امرار السلك	ج) عد
	المتناثرة	بنب	الطلاء لتم	رات واقية عند	جب ارتداء نظا	۲- پ
قايا الحديد	<u>ں والألوان</u> د) ب	ج) <u>السوائل</u>		نشارة الخشب	يا الطعام ب)	اأ) بقا
	تعانه بـ	ل يمكن الاس	أثناء العما	، الحادة الثقيلة	عند حمل الالات	-٣
د) مسامیر	، واقية د	ج) نظارات	ف	ب) شخص بال	صفير ،	أ) طفر
	رة ما عدا	العمل بالنجار	سلامة عند	ن إرشادات الس	جميع ما يلي مر	£
ل بعيداً عن اليد	سامير بالشاكوش	ب) دق الم		واقية	تخدام نظارات	أ) اسد
بعيدأعن الماء	استخدام المثقب	اءِ د)	يله بالكهرب	قب اثناء توص	فيير ريشة المث	ج) ت
		م بـ	ة عند القيا	لنظارات الواقي	بجب استخدام ا	ه_ و
د) الطهي	النجارة د	ج) أعمال	، العصائر	ب) عمر	ب الماء	أ) شر
	الطلاء	قيام بعملية	عند ال	النوافذ	بجب أن تكون	٦- ب
	د) مظلمة	ج) مغلقة		ب) مفتوحة	لاه د	ا) مغد

المحور الثالث الدرس التاسع

السؤال الأول: ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) امام العبارة الخاطئة:

- ١- تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الاسعافات الأولية للشخص المصاب (ع)
- ٧- يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإسعاف (◄)
- ٣- تستخدم حقيبة الاسعافات الاولية لعلاج الجروح البسيطة (√)
- ٤- وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف
- ٥- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الاسعاف عند الإصابة الخطيرة (√)
- ٦- يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة (*)
- ٧- لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعى ويتنفس

السؤال الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى:

- ١- يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كل مما يلي ما عدا
- ب) استخدام حقيبة الاسعافات الأولية
- أ) الاتصال برقم الاسعاف ١٢٣
- د) عدم الاتصال بسيارة الاسعاف
 - ٢- يتم وضع الشخص في وضعية الإفاقة

ج) مساعدته على التنفس

ب) فاقد الوعى ولا يتنفس

أ) فاقد الوعى ولكنه يتنفس

د) المصاب بجرح طفيف

- ج) المصاب بنزيف
- ٣- أي العبارات الاتية لا تعتبر من الخطوات اللازمة عند تقديم الاسعافات الأولية
 - أ) الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف ب) تضميد الجرح
 - د) مساعدة الشخص على التنفس
- ج) عدم التحقق من نوع الاصابة

المحور الثالث مراجعة على الدرس السابع والثامن والتاسع

لأول: ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبا	السوال ا
لأول: ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبا تخدم حمض النتريت أو الكبريت كمواد حافظة للطعام (۱- يس
أيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام	٢- التجة
ب التأكد من تاريخ الانتاج فقط عند شراء أي منتج	٣- يجد
قة تجفيف الطعام في الشمس ليست طريقة مثلى لحفظ الطعام (٤- طري
استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيداً عن اليد	ه۔ يجب
، غلق الشبابيك عند طلاء المنزل	٦- يجب
التخطيط للتدخل عند اصابة شخص بإصابة خطيرة	۷۔ یجب
كن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشفى (٨- لا يما
الجرح من أساسيات وقف النزيف (٩_ تنظيف
الثاني: اختر الإجابة الصحية مما يلي:	السنؤال
الثانى: اختر الإجابة الصحية مما يلى: دليل على عدم سلامة الطعام عند شرائه ؟	١- ما ال
<u>ه الحادة</u> ب) طعمه الجيد	أ) <u>رائحت</u>
ته الجميلة د) لونه الرائع	ج) رائحا
الحذر من عند العمل بحرفه النجارة	۲- یجب
ريشة المثقب أثناء توصيله الكهرباء ب) استخدام المثقب بعيداً عن	أ) <u>تغيير</u>
بالشاكوش بعيداً عن اليد د) ارتداء النظارات الواقية	ج) الدق
استخدام عند اصابة شخص ما	۳۔ یجب
ن ب) الاسعافات الأولية ج) الشاحن د)	أ) الاطباؤ
الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة عند إصابة شخص إد	٤_ بحب
,	
	ي أ) الأجرة
ن ب) الرش ج) الاسعاف د	220, 2000
ة ب) الرش ج) <u>الاسعاف</u> د) وضع لتهوية الغرفة عند الطلاء	أ) الأجرة

المحور الثالث الدرس الحادي عشر

السوال الأول: ضع علامة (٧) أمام العب	بارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبارة الذ	الخاطئة:
١- تناول القليل جداً من العناصر الغذائي	ية يتسبب في سوء التغذية ((✓)
٢- تحرص السيدة لويز إيمانويل مابولو علم	ى استخدام مصادر محلية عند طهي الطعام ((√)
٣- يتطلب نمط الحياة الصحي ممارسة ا	الرياضة والطعام الصحي	(√)
٤- يجب استخدام مكونات طازجة عند ت	حضير الطعام ((√)
٥- تشجع السيدة لويز إيمانويل مابولو المزراع	مين على زراعة البامية للحفاظ على خصوبة التربة	ربة (√)
٦- تحقيق الأمن الغذائي يقلل من عملية	الاستيراد ((✓)
٧- كثرة تناول الدهون يسبب النحافة		(*)
٨- تهدف السيدة لويز إيمانويل مابولو ل		(✓)
٩- تناول طعام صحي يفيد الفرد والوطن	ن والبينة ((√)
السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحي	بة مما يلى <u>:</u>	
١- الافراط في تناول الملح قد يتسبب في	ي حدوث جميع ما يلي ما عدا	
أ) ارتفاع ضعط الدم	ب) أمراض القلب	
ج) السكته الدماغية	د) المساعدة على عملية الهضم	
٧- يجب استخدام للحصول	علىطعام صحي ولذيذ	
 أ) مكونات طازجة 	ب) الكثير من الملح	
ج) الكثير من الدهون	د) كمية كبيرة من السكر	
٣- يجب ممارسة للحصو	ل على نمط غذائي صحي	
 أ) الرياضة 	ج) القراءة د) ركوب السيارات	
٤- يتسبب الافراط في تناول الطعام في .		
 أ) تقليل الوزن ب) زيادة الوز 	زن ج) النحافة د) الصحة الجي	لجيدة
٥- تشجع السيد مابولو المجتمع على اس	ستخدام مصادر محلية عند	
أ) انتاج الخشب ب) صناعة ال	لبلاستيك ج) طهى الطعام د) صناعة	اعة الورق

مراجعة كاملة على المحور الثالث

الخاطئة .	السوال الأول: ضع علامة (v) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(x) امام العبارة
(V)	١- تساعد الفواكهة والخضروات على عملية الهضم
(v)	٢- الاشخاص النباتيون هم الذي يختارون بدائل نباتيه بدلاً من البروتينات الحيوانية
(×)	٣- تعتبر الدواجن تعتبر الداوجن احد البدائل النباتية التي يمكن تناولها
(×)	٤- تحتوي الوجبات السريعة على نسبة قليلة من الدهون والأملاح
	 التناول وجبات صحية يجب اختيار الوجبات التي تحتوي على نسبة منخفضة من السك
(*)	٦- الاطعمة المقلية تحتوي على طاقة أقل من الاطعمة المشوية
, ,	٧- صورة الشهادة الصحيّة تضمن سلامة الطعام والعاملين في المقصف المدر
	٨- استخدام الأكياس لتغليف الطعام أحد طرق تخزين السلع في المقصف المدر
(*)	٩- لابد من وضع الطعام وتجهيزه داخل المقصف بشكل عشوائي
(×)	• ١- الشراب الطبيعي الطازج هو نوع الشراب الوحيد الذي يمكن تناوله
(*)	١١- أولى خطوات تصنيع الشراب هي بيع الفاكهة وتحويلها لعصير
(V)	٢ - الشراب الطبيعي المعلب له مذاق الفاكهة ولكنه ليس طازجا
عالمية (٧)	٣١- للحفاظ على سلامة العمال داخل المصانع يجب الحذر عند استخدام الحرارة الع
(*)	١٤- أولى خطوات تحضير العصير الطبيعي تعبئة علب العصير
(√)	٥١- إضافة المواد الحافظة للشراب يطيل من فترة صلاحيته
(√)	٦ - يدخل اللبن في الكثير من المنتجات والمشروبات المصنعه
(*)	١٧- يحتوي اللبن علىنسبة منخفضة من العناصر الغذائية
(*)	١٨- طعم ورائحة اللبن النفاذة يدلان على أنه طازج وصحي
(*)	١٩- لا يوجد أي طرق للتحقق من جودة اللبن وصحته
(✓)	٠٠- التجميد والتعليب من طرق حفظ الطعام في المصنع والمنزل
(✓)	٢١- حمض الاسكوربيك من المواد الحافظة التي يتم إضافتها لحفظ الطعام
(*)	٢٢ ـ يستخدم الملح والسكر في تخليل الخضروات وحفظها
(*)	٢٣ - تحتاج عملية تجفيف الطعام إلى نسبة رطوبة عالية
(*)	٢٤- غسل الخضروات ضروري قبل عملية التجفيف فقط
(✓)	٥٠- ارتداء نظارات السلامة امر ضروري عند القيام بعملية الطلاء
(✓)	٢٦- يجب فتح النوافذ عند استخدام الغراء أثناء الطلاء للحفاظ على الصحة
(✓)	٢٧- عليك الانتباه جيداً عند استخدام الأدوات الكهربائية مثل المثقب
(*)	٨ ٦ - يمكن تقديم الاسعافات الأولية دون تقييم وضع الشخص المصاب

(✓)	وقف النزيف	قماش يساعد على	بقطعة	برح شخص مصا ب	٢٩ - الضغط على
(*)		ة بكسور بسطية	المصاب	ة تساعد الاشخاص	٣٠ ـ وضعية الإفاق
(√)	فی مصر	عملية زراعة كلى	راء أول	حمد احمد غنيم باج	٣١- قام الدكتور م
(√)		لى الاصابة بالسمنا		일하게 하면 하는데 그 그 그리고 그 그리고 그리고 그리고 그리고 그리고 그리고 그리고 그	
ياً (√)	7-27 Act 0 0 0 0	ن والأطفال ممارسة	10.000		
(√)				الأراضي الزراعية أ	10111
(√)		279/00		ويتضمن معلومات .	
(*)				عايير تقوم بتنظيم ت	The second secon
(√) ma	ك لحواسه الذ	ل استخدام المستهلا			
		المنتج عن طريق قر		•	
(×)				بن عند أضافة الفور	
(×)		122010-040000 CO 2000		أعى المعلب يحتوي	
			يلى:	لة الصحيحة مما	ثانياً: اختر الاجاب
	تى والحيواني	ﻪ ﺑﻴﻦ اﻟﺒﺮﻭﺗﻴﻦ اﻟﻨﺒ			١- الوجبة
3	*	ج) غير الصحية		ب) المغذية	
		- 5- (0	سحية	. على دهون غير ص	
ت المجففة	د) الخضروا	ج) الفاكهة الطازجة		그런 아이는 아이는 그 아이들을 받았습니다. 그런 그래요 그 아이들은 것이다.	
		اللبن يسمى بشخص			
توازن	224	ج) يمارس الرياض			700 N
-		[전경 (2점 - 4) 전경 (12점 - 1) [2] [2] [2] [2]		، والخضّروات يطلق	1 NW ST.
	د) اللحوم	ج) نباتیه	00000	***	(B)
	ح ، والدهون	لية من السكر والمك	سبة عاا	تحتوي على ن	٥) الوجبات
	د) المخزنة	ج) غير الصحية		ب) المغذية	أ) السريعة
	5.00 miles	منيضر			
ت النباتية	د) البروتينا	ج) الكالسيوم	ارية :	ب) السعرات الحر	أ) الفيتامينات
	على	هة ولكنه لا يحتوي	اق الفاك	للمعلب مذاقه كمذ	 لشراب الطبيع
	د) ماء	عر	ج) س	ب) مواد حافظة	أ) أجزاء الفاكهة
		1200		مصنوعه من ه	100 H
	د) الطبيعية	صناعية	ج) الد	ب) المخزنة	أ) الفاسدة
اكهة	وجودة في الف	دام مواد كيميائية م	ل باستخ	في المعاما	 أ) يتم تصنيع
		م) الألوان الطبيعية			

	اشرة من الفاكهة	هو المعصور مب	١٠) الشراب
د) الطبيعي الطازج	ج) المعلي	ب) الصناعي	أ) الطبيعي المعلب
لطبيعي	ي تحضير الشراب ا	الفاكهة قبل البدء ف	۱۱) يجب
د) هرس	ج) <u>غسل</u>	ب) خلط	أ) غلي
	شراب بـ	سراب بالمنزل يمكن خلط ال	١٢ - عند اعداد النا
د) الدهون	ج) الزيت	ب) <u>الماء</u>	أ) الخل
الشراب ساخناً حتى لا	طبيعي لابد أن يكون	كر عند صناعة الشراب الم	١٣-أثناء خلط الس
تجمد	ج) يغلي د) ين	ب) يتبخر	أ) <u>يفصل</u>
	مثل الفورمالين	عن طريق وضع إضافات ه	١٠- يتم غش
د) ا <u>للبن</u>	ج) الزيت	ب) الماء	أ) الخل
	نه	لبن عن طريق إضافة	ه ١ - يمكن غش الا
د) الفاكهة	ج) <u>الماء</u>	ب) النكهات	أ) المحليات
	من تاریخ	اللبن سليم يجب ان نتأكد ،	١٦- للتأكد من أن
د) تصدير المنتج	ج) حلب اللبن	ب) <u>انتهاء الصلاحية</u>	أ) إنشاء المصنع
ي العليه له	، السائل الموجود في	الغذائي غير صحي إذا كان	١٧- يكون المنتج
د) طعم جمیل	ج) رائحة حادة	ب) لون زاهي	أ) رائحة زكية
له المنتجات	كاوي الخاصة بسلام	يتم فيه تقديم الشك	۱۸- جهاز حماية
د) المستهلك	ج) المنتج	ب) المصنع	أ) التاجر
		احد طرق حفظ الطعام	١٩ ـ يعتبر
د) السلق	ج) الطهي	ب) <u>التعليب</u>	أ) الشوي
	التجفيف باستخدام	فيف الطعام في المنزل هي	۲۰ - احد طرق تجا
د) <u>الفرن</u>	ج) الخل	ب) الماء	أ) البخار
	على	عمال الطلاء يجب الحرص	٢١) عند القيام بأ
د) زيادة الطلاء	ج <u>) فتح النوافذ</u>	ب) غلف النوافذ	أ) غلق الأبواب
	من انه غیر موصل	شة المثقب للابد من التأكد	۲۲) عند تغییر ریا
د) بالحرارة	ج) بالكهرباء	ب) بالماء	أ) بالغاز
	عند نشر الأخشاب .	لحماية الأعين ع	۲۳) یجب ارتداء .
د) ساعة	ج) جلباب	_ب) شراب	 أ) نظارات السلامة
	عاء سيارة الإسعاف	برقم لاستد	٢٤) يجب الاتصال
177 (2	3) 871	1 7 7	ا) ۱۸۰ ب) ۲
ستساعده على التنفس	نس فوضعية	ص فاقداً للوعي ولكنه يتنا	
	ج) نصف جلوس	V (- V)	
ذج أمراض الكلى	، الشرق الأوسط لعلا	بتأسيس أول مركز في	٢٦) قام الدكتور .
	(1)	4	

توجيه المجال الصناعى وتكنولوجيا الصناعة

عداد: أ/ أشرف الشناوي (معلم أول

مد أحمد غنيم د) طه حسين	وق الباز	قوب ب) فارر	أ) مجدي يعا
تناول			
ت د) الفاكهة	ج) الخضروان	ب) الماء	أ) الدهون
ودي إلى			
ج) الحيوية د) النشاط	ب) الصحة الجيدة	ذية ،	أ) سوء التغ
	ة يزيد من استخدام		
ج) السماد د) الوقود الاحفوري	ه الري	راعية ب) ميا	أ) الالات الز
	للرأ أبطال الأرط	، علو	۳۰) حصلت
		Contract the contract of	

أ) الأحمر



	U 3- U 3		
x) امام العبارة الخاطئة	أمام العبارة الصحيحة وعلامة(ضع علامة (٧)	لسوال الأول:
(✓)		الأزرق يبعث علم	
(*)	التربة لزراعة نباتات الحديقة	روري معرفة نوع	٢- ليس من الض
(✓)	الذهاب إلى الحدائق	ء والسعادة عند	٣- نشعر بالهدو
(✓)	ن عناصر الحديقة الجميلة	رلات والمقاعد م	٤ - تعتبر البرجو
(*)	قبل زراعتها امر غير ضروري	نباتات في الحديقة	٥- معرفة حجم ال
	الصحية مما يلى:	: اختر الإجابة	لسؤال الثانى
باء والهدوء	سدر أصواتاً تبعث على الاسترخ	. الحديقة التي تم	١- أحد عناصر
د) المقاعد	ت ج) <u>النافورة</u>	ب) البرجولا) الممرات
	نيار طراز الحديقة ما عدا	كل مما يلي لاخة	٢- يجب معرفة
	ب) <u>الكائنات الحية بالحديقة</u>	لحديقة) الغرض من اا
	د) نوع الحديقة	المباني المحيطة	ج) تناسبها مع
لقة	يقة يجب معرفة المنه	النباتات في الحد	٣- عند زراعة
د) لون	ج) طراز	ب) <u>مناخ</u>) شكل
ية والنشاط في الحديقة	باتات الدافئة التي تبعث على الحيو	عتبر من ألوان النب	ء- اللون لا يع
ية والنشاط في الحديقة	باتات الدافئة التي تبعث على الحيو	ىتبر من ألوان النب	ـ اللون لا يع

ج) <u>الأخضر</u>

ب) البرتقالي

د) الأصفر

المحور الرابع الدرس الثاني

المحور الرابع مراجعة على الدرس الأول والثاني

STATE OF THE STATE	and the second second second	man as maniferrance (# occuse o	40 - 142 • 242 - 4020 - 6400.
	ة الصحيحة وعلامة (X) ا		
(X)	ي في الحديقة فقط	للاستماع بالهواء النق	١- تصمم الحدائق
(✓)	تيوية والنشاط	الدافئة للنباتات على الد	٢- تبعث الألوان
(✓)	سترخاء في الحديقة	ة صوتاً يساعد على الا	٣- تصدر النافور
حديقة (√)	ها للتربة الموجودة في الد	لنباتات المناسب زراعته	٤- يجب اختيار ا
(v)	قوية ليثق فيها العملاء		
	ل رسالة واضحة للعملاء		
	العلامات التي تلفت العم		The second secon
	التجارية للمنتج يساعد ع		
(X)		-	المرغوبة للمنتج
(//)	. 1.1		
	- مما يني .	اختر الإجابة الصحيحة	السوال التالي .
	••••	اتات الباردة اللون	١- من أمثلة النب
د) الأخضر	ج) الأصفر	ب) البرتقالي	أ) الأحمر
	ما عدا	الحديقة في جميع ما يلي	٢- تتمثل عناصر
د) الغسالات	ج) المقاعد	ب) البرجولات	أ) الممرات
ع لشراء المنتجات	لإضاءة لجذب انتباه المجتم	التسويق كا	٣- يمكن استخدام
د) الكتابي	ج) السمعي	ب) <u>البصري</u>	أ) الشفهي
لع بشكل جيد	علامة التجارية لتسويق الس	في تصميم ال	٤- يجب أن يتوافر
د) الهوية الضعيفة	ج) الألوان المتعددة	ب) الشكل البسيط	أ) الشكل المعقد
	العمود (ب) :-	عمود (أ) بما يناسبه من	٣) صل ما في ال
	(-)		(i)
	أ) تبعث على الحيوية و		١- تضفي اجواء و
رية	ب) هوية العلامة التجا	للتجول في الحديقة	
	ج) الإضاءة	ى بها العالم شركتك	
	عه) الممرات	والاخضر ١	٤- اللونان الأزرق

المحور الرابع

	الدرس الثالث	
عبارة الخاطئة:	(٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) امام الا المسرح تعطي إحساساً بالغموض	سؤال الأول :ضع علامة
(x)	المسرح تعطي إحساسا بالغموض	- الإضاءة القوية على
(√)cJ	والاكسسوارات والمناظر المستخدمة في المسر	- يشمل الديكور الأثاث
(X)	، الشخصيات يجب التركيز على الديكور	 لوصف نوع معین من
(✓)	المسرح لوصف نوع معين من الشخصيات	- يجب أن تصمم أزياء
(✓)	بر المسرح مع أسلوب الانتاج وتعززه	- يجب أن تناسب عناص
(✓)	ح على توفير جو متوازن أثناء العمل	- تساعد إضاءة المسر
(✓)	سرحي الديكور والموسيقى	- من عناصر العمل الم
(√)	في المسرحية بعناية لتعزيز العمل الفني	 یجب اختیار الصوت
	جابة الصحيحة مما يلى :	سؤال الثانى: اختر الإ
		1 10.71

ج) الموسيقى ب) الصوت أ) الإضاءة ٢- الإضاءة المنخفضة على المسرح تعطى شعوراً ب..... ب) العنف د) التوتر ج) الغموض أ) القوة ٣- يعتبر من عناصر العرض المسرحي د) الكتابة ج) الظلام ب) الحركة أ) الصوت ٤- يتضمن تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وحولها ج) تصميم الأزياء د) الإضاءة أ) الصوت ب) الديكور ٥- الضوء الأزرق في المسرح له تأثير ج) نهاري د) غير واضح ب) مزعج أ) هادئ كل ما يستخدمة الممثلون علىخشبة المسرح مثل ٦- يشمل الاكسسوارات ومستحضرات التجميل ج) <u>تصميم الأزياء</u> د) الديكور ب) الإضاءة أ) الصوت

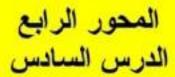
المحور الرابع الدرس الرابع

السوال الأول :ضع :	علامة (٧) أمام العبار	رة الصحيحة وعلاما	ة(X) امام العبارة ال	لخاطنة:
١- لا توجد أنواع م	ختلفة من الغرز يمك	ن استخدامها في تط	لريز الملابس	(x)
٢- يمكن استخدام خ	نمرزة السراجة لتزيير	ن الملابس		(✓)
٣- لا يعتبر التطريز	مهما للحفاظ على ا	لتراث		(X)
٤- استطيع التعبير	عن الافكار المختلفة	باستخدام التطريز		(✓)
٥- غرزة الفرع تكو	ن على شكل خطوط بن على شكل خطوط	. متقطعة متساوية أو	و غير متساوية	(x)
٦- الغرزة المثالية ا	ملء فراغ وحدة زخ	برفية تمهيدأ لحشوه	ما هي غرزة السراج	بة (x)
٧- يمكن استخدام	غرزة السراجة لخيا	طة قطع قماش مع بـ	بعضها	(√)
٨- لايمكن تطريز	الملابس باستخدام ا	لإبرة والخيط		(X)
٩- يعتبر التطريز م	ن الحرف التقليدية ا	لقديمة		(✓)
السؤال الثانى: اخ	تر الإجابة الصحيد	لة مما يلى :		
١- جميع ما يلي ه	سحيح عن التطريز،	ماعدا		
أ) حرفة قديمة		ب) يستخدم	فيه أدوات بسيطة	
ج) تكولوجيا حديثة		د) فن ممتع		
٢- أي مما يلي يعبر	عن غرزة السراجا	4		
أ) يتم استخدام أدوا	ت معقدة لعملها	ب) غرزة يم	سعب تنفيذها	
ج) غرزة غير منتث	رة وليست أساسية	في التطريز		
د) استطیع استخدام	ها لإصلاح الملابس			
		ع ما يلي ما عدا		
أ) الإبرة	ب) الترتر	ج) الخيط	د) القلم	
٤- غرزة السراجة	تكون على هيئة خط	لموط متساو	وية	
أ) متقطعة	ب) راسية	ج) أفقية	د) منحنیه	
٥- يمكن استخدام	لتزيين الم	لابس		
أ) الصلصال	ب) الغرز	ج) المكعبات	د) الحديد	

المحور الرابع مراجعة على الدرس الثالث والرابع

السؤال الأول :ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) امام العبارة الخاطئة :

	يعه وعرمه (٨) المام العبارة	رمه (۷) المام العبارة الصد	سوال الأول إصلع عم
(✓)	العمل المسرحي بشكل جيد	어린 그들이 있는 것이 아이들이 아니는 아이들이 아이들이 아이들이 아니는 것이 없는데 아니는데 아니는데 아니는데 아니는데 아니는데 아니는데 아니는데 아니	사람이가 이렇게 이번 친구의 아이지 않는데 아이지 아이는 것이 아이는 것이 있다고 하는데 없었다.
(✓)	ارة إلى وقت معين من اليوم	ءة داخل المسرح هو الاشا	٢- الهدف من الاضا
(V)		میم مشهد کل شیء داخل	
(x)		صميمها للعمل المسرحي ل	
(V)		رزة المصرية تعد جزءاً مه	
(x)	-50.4	نرع لإصلاح الملابس	
	1517 1 - 715		
(x)		تكون على شكل خطوط متا	
(V) E	مهيداً لحشوها هي غرزة الفر		
(X)		للابس باستخدام اللؤلؤ	٩- لا يمكن تطريز الم
	لى :	و الإجابة الصحيحة مما ي	السوال الثاني: اختر
	توحاة من كل ما يلى ما عدا	لرزة المصرية القديمة مسا	١- التصميمات المط
القيم	ج) الحياة اليومية د)) التكنولوجيا	أ) الطبيعة ب
	••••	عناصر الديكور ما عدا	٢- جميعا ما يلي من
معر المستعار	ج) المنصات المرتفعة د) الش) الاكسسوارات) المناظر ب
		ة بالمسرح تشعرنا بـ	٣- الإضاءة المنخفض
تغير المزاج	ج) التوتر د)) <u>الغموض</u>	أ) المرح ب
	1.	راجة لجميع ما يلي ما عد	٤- تستخدم غرزة الس
تطريز الأزهار	لة القماش مع بعضه د)	،) تزيين المقروشات ج) خياط) تزيين الملابس ب
	ين الملابس قديماً مثل	ستخدام أدوات بسيطة لتزي	٥- تم الاعتماد على ا
التكنو لوجيا	ج) المسطرة د)	ب) الايرة) ماكينة الطباعة



			علامة (٧) أمام العبارة الد	
	-		رر مودومبا على تحديد التهدي	
ية (√)			ن المصائد السلكية في عمل	
(x)	ų	' من الاستفادة منه	ناء الخردة في القمامة بدلاً	٣- قامت مصر بإله
أرض من أجل	ن لكوكب الا	ريون من المنقذي	مودومبا والقنانون المصر	
(✓)			مة	خدمة الأجيال القاد
ينية (√)			دكتور مودومبا علامتها التجا	
(x)	ربح	ِ منظمة هادفة لل	SNARES TO WA	٦- منظمة RES
(X)	٥.	ن النباتات في بلاه	مودومبا أقلامنا وثائقية ع	٧- نشر الدكتور
(✓)	لمامة	ن لإعادة تدوير الق	ن القدماء في إبداع الفنانير	٨- أثر المصريور
(x)		نافع	الشيء الضار إلى شيء	٩- لايمكن تحويل
		ﺎ ﻳﻠ ﻰ :	فتر الإجابة الصحيحة مم	السؤال الثاني: ا
		من الانقراض	ومبا بحماية	 ١- قام الدكتور مود
ت المانية	ة د) النباتا	ج) الأرانب البري	ب) النباتات الصحراوية	612-0-21-0. E0-0
		لل	الاستفادة من الخردة في عم	٢- قام المصريون بـ
) اقلام	د	ج) مفروشات	ب) ملابس	أ) تماثيل
مراس الحديقة	رية لمساعدة .	حماية الحيوانات البو	ما بإزالة المصاند ل	٣- قام الدكتور مودو
ية	د) الورقب	ج) السلكية	ب) الخشبية	أ) البلاستيكية
		يحيط به سلك	ردومبا عبارة عن	٤ - شعار منظمة مو
	د) فیل	<u>ج) أسد</u>	ب) ثعلب	ا) ارنب
للمكة نفرتيتي	، تمثال نصفي	التماثيل الجميلة مثل	في صناعة المنحوتات و	٥- استخدمت مصر
	د) الصله	ج) البلاستيك	ب) <u>الخردة</u>	

مراجعة كاملة على المحور الرابع

ناطنة :	السؤال الأول :ضع علامة (٧) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) امام العبارة الذ
·(V)	١- يجب اختيار عناصر عند تصميم الحديقة تبعث على الاسترخاء والهدوء
(v)	٢- يتم اختيار نباتات الحديقة على حسب نوع التربة الموجودة في الحديقة
`(x)	٣- يتسبب الصوت الصادر عن النافورة في التلوث الضوضائي
(V)	٤- يمكن الاسترخاء في الحديقة بالجلوس في البرجولات
(V)	٥- يتم اختيار طراز الحديقة من خلال معرفة نوع الحديقة عامة أم خاصة
(x)	٦- تصمم ممرات الحديقة لزراعة نباتات الحديقة بها
(x)	٧- يمكن زراعة شجرة طويلة في الحديقة بالقرب من مبنى صغير
(V)	٨- يعتبر اللون الأزرق من ألوان النباتات الباردة
	٩- يجب معرفة كمية الشمس التي ستصل إلى الحديقة لمعرفة النباتات التي يتم زراعتها بالحديقة
(x)	١٠ - من عناصر الحديقة النباتات والنافورة فقط
(1)	١١- يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة
(X)	١٢- يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الاضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج
(1)	١٣- يستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحقيز العملاء على شرائها
الان (X)	١٤- يجب استخدام ألوان متعددة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة من الإع
(X)	 ١- لا يمكن أن تؤثر طريقة عرض المنتجات في كيفية رؤية العملاء للعلامة التجارية
نج (√)	١٦- يساعد أسلوب وطباعة العلامة التجارية على تصورها لضمان نجاح الإعلان عن المنا
(√)	١٧- هوية العلامة التجارية تعتبر الطريقة التي يرى بها العالم أي شركة
(√)	١٨- المعروضات الأسطوانية للمنتج تبرز العناصر المهمة للمعروضات في المنتصف
(X)	٩ ١ - يمكن تحسين عرض المنتجات عن طريق معرفة نقاط البيع الترويجية فقط
(X)	٠٠- يجب اختيار علامة تجارية لا يمكن معالجتها أو استنساخها
(√)	٢١- الضوء الأزرق يولد تأثيراً هادناً أو ليلياً على المسرح
(X)	٢٢- يشمل الديكور تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل فقط
(✓)	٢٣- يساعد صوت زقزقة العصافير في المسرح على الشعور بأنك داخل حديقة بالفعل
(~)	٢٤- يمكن معرفة نوع الشخصية على المسرح من الأزياء التي يرتديها الممثل
(X)	٥٠- يشمل ديكور المسرح المنصات المنخفضة والاكسسوارات
(✓)	٢٦- تعطي الإضاءة المنخفضة على المسرح شعورا بالغموض في المسرحية
(√)	٢٧- الارباء التي يرتديها الممثلون أثناء العمل في المسرح لها تأثير بصري في المشاهدي
<u>(x)</u>	٢٨- لا تؤثر الأصوات داخل المسرح في نجاح العمل المسرح
(✓)	٢٩ - تساعد الاضاءة داخل المسرح في توفير جو متوازن عند عرضها
(√)	٣٠- يعتبر ما وراء الكواليس من العناصر الأساسية لضمان نجاح العمل المسرحي

(X)	والخيط فقط	المهارة اليدوية والأبر	ي حرف تقليدية تعتمد على	٣١- الحرف القديمة ه
(✓)		يعة والحياة اليومية	ز القديمة استوحت من الطب	٣٠- التصميمات المطر
(x)		. تزيين الأقمشة	ين أنواع الغرز المختلفة عند	٣٣- لا يمكننا المزج ب
(V)			رزة السراجة في إصلاح الما	
(x)	ية		ن على شكل خطوط منقطعة ،	
(×)			ويمكن استخدامها كأغراض	
(x)			الترتر لتزيين المفارش	
(V)		1	غرزة السراجة وغرزة الفرع	STA STATE 42
(V)	ما مثل الأزهار	C. COSE MARKS	رزة الفرع لملء فراغ وحدة	_
(√)			ستخدام المقص أثناء التطريا	
			لصحيحة مما يلى:	ثانياً: اختر الإجابة ا
			من عناصر الحديقة ما عدا	
	د) <u>المروحة</u>	ج) الممرات		أ) الأشجار
		يع ما يلي عدا	باعدة أفراد المجتمع على جم	٢- تصمم الحدائق لمس
بالضوضاء	نقي د) <u>الشعور ب</u>		ب) الشعور بالهدوء	
			الحديقة أصواتا تبعث على ا	٣- تصدر في
	د) الممرات	ج) النافورة	ب) المقاعد	A CONTRACT OF THE PARTY OF THE
	ديقة		أ التي يمكن من	
	د) النباتات	ج) المقاعد	ب) البرجولات	
ون		ني تبعث الحيوية في ال	لثلة ألوان النباتات الدافنة الت	
	د) الأصفر	ج) البرتقالي	ب) <u>الأزرق</u>	أ) الأحمر
-N		عديقه	عند زراعة نباتات الد	۱- یجب معرفه
بو دت	د) شكل البرج		ب) <u>نوع التربة</u> ما يلي عند اختيار طراز الحد	
كل المراوح	بها د)شن	ت ج) المباني المحيطة		أ) نوع الحديقة
		الم أفي شركة	بر الطريقَةُ التيّ يرّى بها الع	٨- هوية تعتب
ملاء	د) الع	ج) الأفراد العاملين	ب) العلامة التجارية	أ) الشعار
	أتها	رية بشكل جيد ما عدا	ما يلي لتصميم العلامة التجار	 أ- يجب توافر جميع
		ب) تكون بارزة		أ)تكون بسيطة
		د) ملائمة الختيارات		ج) ليست قابلة لاعادة
			العملاء عن طريق الاضاءة ل	A
فهيا		ج) كتابياً		ا <u>) بصریا</u>
		بوضع العنصر الأكبر	تجات باستخدام أسلوب	
		ج) التحدث	ب) الكتابة	أ) <u>الهدم</u>
0002.024.0			بيع الأفكار الأتية لتحسين ع	
عروضات	بة د) <u>تخزين الم</u>	ج) نقاط بيع ترويجي بم:	ن ب) كتلة اللون الا قرالة القرارة	
	د) معقدة	، لائنسى ج) مظللة	للامة التجارية حتى ب) <u>بارزة</u>	۱۴- يجب أن تكون الع أ)غامضة
		10		

14.5		. 7			
			سر التقنية وراء الكو		
		ج) الجماهير			أ) <u>الديكور</u>
			ح له تاثير	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
			ب) مزعج		اً) <u>هادئ</u>
			دمه الممثلون على خ		
ديكور	<u>ياء</u> د) الد	ج) تصميم الاز	ب) الإضاءة صميم مشهد كل شي		أ) الصوت
بها	التمثيل وخارج	ء داخل مساحة ا	سميم مشهد کل شي	تد	
	1.7		ب) <u>الديكور</u>		أ) الإضاءة
	، المسرحي	دين لنجاح العمل	في المشاه	له تأثير .	١٨- تصميم الازياء
وضائي	د) ض	<u>ج) بصری</u>	ب) صوتي	4	أ) سمعي
			ع ما يلي ما عدا	مسرح جمي	١٩- يشمل ديكور ال
منصات المنخفضة	<u>د) ال</u>	ج) المناظر	ب) الاكسسورات		أ) الأثاث المستخدم
		، نوع الشخصية	مسرحية على وصف	داخل ال	٠٠- تساعد
موسيقى	د) ال	ج) الصوت	باءة	ب) الإض	أ <u>) الأزياء</u>
		ايلي ما عدا	رحية يشمل جميع م	داخل المسر	٢١- تصميم الازياء
د) <u>الصوت</u>	ت التجميل	ج) مستحضرا	ىسىوارات	ب) الاكم	أ) الشعر المستعار
	غير متساوية	متساوية أو	، هينة خطوط	سراجة على	٢٢- تكون غرزة ال
حنية	د) مذ	ج) أفقية	به	ب) رأسي	أ) <u>متقطعة</u>
					۲۳- يستخدم جميع
<i>ورق</i>	د <u>) الو</u>	ج) الخيط	ۏ	ب) اللؤل	أ) الابر
			ين المفروشات	لتزي	٢٠- يمكن استخدام
حديد	د) الـ	ج) المكعبات		ب) الغرز	أ) الصلصال
	زيين الملابس	فيع وتستخدم لتز	عل ر	ون على ش	٥٠- غرزة الفرع ت
ستطيل	د) مس	ربع	ة ج) مر	ب) دائر	أ) <u>خط</u>
	ن الملابس	لتزييز	تقليدية معتمدة على	ة هي حرف	٢٦- الحرف القديمة
كينة التصوير	د) ما	اكينة الحلج	ج) م	ب) اليد	أ) ماكينة الخياطة
			ي جميع ما يلي ما ع	·	۲۷- تستخدم غرزة
يين الزجاج	ارش د) تز		لة قطع القماش		أ) تزيين الملابس
			لعمَّل الغزز لتزيي		٨٠- يمكن استخدام
	د) المسطرة	كتاب	ج) الـ	ب) القلم	i) <u>الابر</u>
للاجيال	سري وتوريثه	ثيق التراث المص	سرية تساعد على تو	N /5051	
			قية		
			زیین بـ		
		200	ج) ال		أ) الخشب

أسئلة المحور الثالث

()	١. تعتبر الخضراوات الورقية الخضراء نوعًا من البروتين الحيواني.
()	٢. الوجبة الغذائية الصحية لا بد أن تحتوي على البروتين الحيواني والنباتي.
()	٣. الأشخاص النباتيون المتوازنون يأكلون منتجات الألبان.
()	 مكسرات البندق من البدائل النباتية التي تعتبر مصدرًا جيدًا للبروتين.
()	٥. تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية.
()	7. تساعد اللحوم على عملية الهضم.
()	٧. الوجبات السريعة تحتوي على نسبة كبيرة من الدهون.
()	 ٨. شرب الشاي بعد الأكل مباشرة يسبب الإصابة بالأنيميا.
()	 ٩. يوجد العديد من البدائل الصحية التي يمكن تناولها بدلا من الوجبات السريعة.
()	10. يُفضل تناول الأطعمة المقلية لأنها صحية.
()	11. تحتوي الوجبات السريعة على سعرات حرارية منخفضة.
()	17. تتاول كميات كبيرة من نوع واحد من الطعام صحي لأجسامنا.
()	۱۳. تعتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من الدهون.
(18. الإفراط في تتاول الفاكهة يسبب أمراض القلب.
(10. الإعلانات عن الوجبات السريعة لا تجذب انتباه المجتمع لشرائها.
(17. توفّر الخضراوات الفيتامينات والمعادن والألياف.
()	10. المكسرات والخضراوات تُعتبر من البدائل النباتية.
()	١٨. الوجبة المغذية لا بد أن تحتوي على بروتين حيواني أكثر من البروتين النباتي.
()	19. يمكن حفظ الأطعمة النيئة مع الأطعمة المطهية في نفس الوعاء.
()	٢٠. عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج إلى بعض التفكير الإبداعي.
()	٢١. يتم تخزين جميع الأنواع من السلع بنفس الشكل والطريقة.
()	٢٢.وجود الشهادة الصحية للمقصف غير ضرورية.
()	٢٣. ترتيب الرفوف بشكل جذاب من طرق عرض السلع الناجحة.

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . مروه سامى القاضى العنون العنون العنون المنوفية - شبين الكوم - البتانون

()	٢٤. درجة الحرارة من الأشياء التي تؤثر في سلامة الطعام.
()	٢٥. العصائر الطبيعية مصنوعة من عصير الفاكهة المركَّز والسكّر.
()	77. يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج.
()	٧٧. نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعا من الفاكهة.
()	٢٨. الشراب الصناعي يحتوي على ألوان ونكهات صناعية.
()	٢٩. النكهات الصناعية أغلى ثمنًا من العصير الطبيعي.
()	٣٠. العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملوّنة غير صحية.
()	٣١. يجب وضع السلع في الواجهة الزجاجية وتنظيمها بشكل منظم جدًّا.
()	٣٢. العصير الطبيعي يحتوي على ماء وسكر ولون صناعي.
()	٣٣.عند تخزين السلع لا بد من وضعها في مكان درجة حرارته مناسبة. الماء مع السكر.
()	٣٤. يتميز كل نوع من أنواع الطعام أن له طريقة في العرض والتخزين.
()	٣٥. يمكن صنع الشراب الطبيعي عن طريق نقع الزهور في الماء مع السكر.
()	٣٦. تُعدُّ النكهة الصناعية أرخص ثمنا من العصير الطبيعي.
(٣٧. غطاء الرأس والقُفَّازات التي يرتديها العُمَّال ضرورية لحماية المُنتَج .
(٣٨. تعبئة المشروبات في الزجاجات هي المرحلة الأولى في عملية التصنيع.
(٣٩.إضافة المواد الحافظة للشراب المُصنِّع أمر غير ضروري.
(٤٠. إحدى خطوات تحضير الشراب الطبيعي هي غسل الفاكهة.
()	 يتم تعقيم الزجاجات بواسطة آلات خاصة.
()	٤٢. عدم ترك العصير المنسكب على الأرض أحد احتياطات السلامة في المصنع.
()	27. يَدُخُلُ اللَّبِنَ فَي صِنَاعَةَ الْعَدِيدِ مِنْ الْمُنتَجَاتِ مِثْلُ الزَّبَادِي.
()	33. الأبقار هي المصدر الوحيد للبن.
()	٤٥. اللبن من المُنتجات التي يسهل غشها .
()	٢٤.التأكد من تاريخ صلاحية منتجات الألبان من الأمور الضرورية.
()	٧٤.وجود الرواسب المتجمدة بعد غلي اللبن تدل على أن اللبن طازج.

()	٨٤. مادة النشا تُعتبر من المواد الحافظة التي تضاف للبن.
()	٤٩. لا بد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.
()	٥٠. يضاف الماء للألبان للحفاظ عليها طازجة.
()	٥١. لإطالة فترة صلاحية الشراب يتم إضافة السكر للشراب.
()	٥٠ الفورمالين مادة حافظة قوية قد تكون ضارة عند إضافتها للألبان.
()	٥٣. تتسبب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها.
()	٥٤. يدخل اللبن في العديد من الصناعات مثل صناعة الزبادي والأجبان.
()	٥٥. عملية حفظ الطعام تتم في المصانع فقط.
()	٥٦. التجفيف والتجميد أحد طرق حفظ الطعام.
()	٥٧.معامل التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين الطعام.
()	.٥٨ المُنتَج الغذائي الصحي هو الذي له رائحة سيئة.
()	09. يجب التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية قبل شراء المنتجات .
()	•٦٠.يُعدُ التجفيف في الشمس أحد طرق تجفيف الأطعمة في المنزل.
()	٦١. الخطأ الذي يحدث عند حفظ الطعام يتسبب في نمو العفن.
(٦٢. عند وجود عيوب في المُنتَج يجب التوجه للمتجر لإعادة هذا المنتج.
(77. يمكن استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.
(١٠. لا بد من فتح النوافذ أثناء القيام بعملية الطلاء.
()	.٦٥. عند استخدام الشاكوش يجب أن نحرص على عدم إيذاء أيدينا.
()	77. يمكننا تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء.
()	77. أثناء ثقب قطعة من الخشب يمكن استخدام المسامير لتثبيتها على الطاولة.
()	٦٨. ارتداء نظّارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب.
()	79. تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الإسعافات الأولية للشخص المصاب.
	ىعاف	٧٠.يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإس
()	تستخدم حقيبة الإسعافات الأولية لعلاج الجروح البسيطة.

()	٧١.وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف.
()	٧٧. يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الإسعاف عند الإصابة الخطيرة.
()	٧٣. يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة.
()	٧٤. لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعي ويتنفس.
()	٧٥. يُستخدم حمض النتريت أو الكبريتيك كمواد حافظة للطعام.
()	٧٦. التجفيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام.
()	٧٧. يجب التأكد من تاريخ الإنتاج فقط عند شراء أي منتج.
()	٧٨. طريقة تجفيف الطعام في الشمس ليست طريقة مثلى لحفظ الطعام.
()	٧٩. يجب استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيدا عن اليد.
()	٨٠.يجب غلق الشبابيك عند طلاء المنزل.
()	٨٠.يجب التخطيط للتدخل عند إصابة شخص بإصابة خطيرة.
()	AY. لا يمكن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشفى.
()	٨٣. تنظيف الجرح من أساسيات وقف النزيف.
()	A. تساعد الفواكه والخضراوات على عملية الهضم.
(٥٨.الأشخاص النباتيون هم الذين يختارون بدائل نباتية بدلا من البروتينات الحيوانية.
(٨٦. تعتبر الدواجن أحد البدائل النباتية التي يمكن تناولها.
(٨٧. تحتوي الوجبات السريعة على نسبة قليلة من الدهون والأملاح
•,	ن السكر	٨٨. لتناول وجبات صحية، يجب إختيار الوجبات التي تحتوي على نسبة منخفضة م
()	
()	٨٩. الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أقل من الأطعمة المشوية.
()	.٩٠ صورة الشهادة الصحية تضمن سلامة الطعام والعاملين في المقصف المدرسي.
()	٩١. استخدام الأكياس لتغليف الطعام أحد طرق تخزين السلع في المقصف المدرسي.
()	٩٢. لا بد من وضع الطعام وتجهيزه داخل المقصف بشكل عشوائي.
()	٩٣. الشراب الطبيعي الطازج هو نوع الشراب الوحيد الذي يمكن تناوله.

1	`	لِى خطوات تصنيع الشراب هي بيع الفاكهة وتحويلها لعصير .	ه أه
()		
()	نراب الطبيعي المعلب له مذاق الفاكهة ولكنه ليس طازجا .	
()	حفاظ على سلامة العُمَّال داخل المصانع يجب الحذر عند استخدام الحرارة العالية.	₩.٩٦
()	أولى خطوات تحضير العصير الطبيعي تعبئة علب العصير.	.97
()	إضافة المواد الحافظة للشراب يطيل من فترة صلاحيته.	.٩٨
()	خل اللبن في الكثير من المُنتجات والمشروبات المصنعة.	۹۹.ید
()	يحتوي اللبن على نسبة منخفضة من العناصر الغذائية.	.1
()	طعم ورائحة اللبن النفاذة يدلان على أنه طازج وصحي.	.1.1
()	لا يوجد أي طرق للتحقق من جودة اللبن وصمته.	.1.7
()	التجميد والتعليب من طرق حفظ الطعام في المصنع والمنزل.	.1•٣
()	حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة التي يتم إضافتها لحفظ الطعام.	.1•٤
()	يُستخدم الملح والسكر في تخليل الخضراوات وحفظها.	.1+0
()	تحتاج عملية تجفيف الطعام إلى نسبة رطوبة عالية.	.1.7
()	غسل الخضراوات ضروري قبل عملية التجفيف فقط.	.1•٧
()	ارتداء نظارات السلامة أمر ضروري عند القيام بعملية الطلاء.	۸۰۱.
(يجب فتح النوافذ عند استخدام الغراء أثناء الطلاء للحفاظ على الصحة.	.1.9
(عليك الانتباه جيدا عند استخدام الأدوات الكهربائية مثل المثقب	٠١١٠
()	يمكن تقديم الإسعافات الأولية دون تقييم وضع الشخص المصاب.	.111
()	الضغط على جرح شخص مصاب بقطعة قماش يساعد على وقف النزيف.	.117
()	وضعية الإفاقة تساعد الأشخاص المصابة بكسور بسيطة.	.117
()	قام الدكتور محمد أحمد غنيم بإجراء أول عملية زراعة كُلى في م مصر.	.118
()	الإفراط في تتاول المواد السكرية يؤدي إلى الإصابة بالسمنة.	.110
()	لاتباع نمط حياة صحي يجب على البالغين والأطفال ممارسة الرياضة يوميا.	۳۱۱.
()	زيادة مساحة الأراضي الزراعية أمر مهم للاقتصاد المصري.	.117

 ١١٨. ملصق المُنتَج يتضمن معلومات خاصة بالمنتج. 	(
١١٩. لا توجد أي معايير تقوم بتنظيم تصنيع الأغذية المُصنِّعة.	(
1۲۰. الاختبار الأساسي للمنتجات يتم من خلال استخدام المستهلك لحواسه الخمس. ()	(
١٢١. يمكن التحقق من تاريخ انتهاء صلاحية المُنتَج عن طريق قراءة ملصق المُنتج. ()	(
۱۲۲. يتغير قوام اللبن عند إضافة الفورمالين له.	(
1۲۳. الشراب الصناعي المعلب يحتوي على أجزاء من الفاكهة.	(
السؤ <mark>ال الثاني : - اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:</mark>	
المون المدى المورام المدر الموروتين النباتي. المدر المدروتين النباتي. المدروتين النباتي.	
راً) الخضراوات (ب) البقوليات (ج) منتجات الألبان (د) اللحوم	
ر) الإفراط في تناوليسبب أمراض القلب.	
	,
 ٣. الوجبة النباتية الصرف تحتوي على	
(أ) اللحوم (ب) الأرز (ج) الدجاج (د) البيض بروش ت	
 ٤. الشخصيةهي التي تختار بدائل نباتية عوضًا عن البروتينات الحيوانية. 	
(أ)العاطفية (ب) العصبية (ج) النباتية (د) الجذابة	6
٥. تعتبرمن البدائل النباتية.	
(أ) اللحوم المشوية (ب) الحبوب الكاملة (ج) الأسماك المقلية (د)الأجبان البيضاء	بيضاء
 تناول الخضراوات الورقية الخضراء يساعد على الشعور بـ 	
(أ) الاسترخاء (ب) الحزن (ج) الغضب (د) التوتر	
٧. تعتبر مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء.	
(أ) الطاقة الحرارية (ب) النسبة المئوية (ج) السعرات الحرارية (د) درجة الحرارة	حرارة
 ٨. يظهر الأشخاص في إعلانات الوجبات السريعة وهم 	
(أ)سعداء (ب) متشائمين (ج) غاضبين (د) نائمين	
٩. تحتوي الوجباتعلى الكثير من السعرات من الحرارية.	
(أ) الصحية (ب) المشوية (ج) المسلوقة (د) السريعة	
ت / ۱۰۲۱۰۱۰۸۷۳ ، ۲۶ د/ مروه سامی القاضی القاضی العنسوان: المنوفیة _ شبین الکوم _ البتانون	
العبــوان: المنوقية - سبين الكوم - البنانون	

الدهون والسكر والملح.	نسبةمن ا	الوجبات التي تحتوي على	۱۰. لا بد من اختيار
(د) متوسطة	(ج) ضخمة	(ب) عالية	(أ) منخفضة
ة الإنسان.	يضر بصد	وي على نسبة عالية من	١١. تناول وجبات تحن
(د) الدهون	(ج) الكالسيوم	(ب) الفيتامينات	(أ)الألياف
	حية التي يتبعها الناس.	من العادات غير الصد	١٢. يُعتبر
(د) ممارسة الرياضة	(ج) شوى الطعام	(ب) شرب المياه الغازية	(أ) تتاول الفاكهة
	نية	من البروتينات الحيوا	.١٣ يُعتبر
(د) الخس	(ج) الفراولة	(ب) البسلة	(أ) البيض
التحضير	عالية من الملح وسريعة	تحتوي على نسبة	١٤. الوجبات
(د) الجيدة	(ج) السريعة	(ب) المفيدة	(أ) الصحية
ن الحيواني.	من البروتير	متوي على نسبة بروتين	١٥. البدائل النباتية ت
(د) متساوية	(ج) أعلى	(<u>ب)</u> ضخمة	(أ) أقل
		ة تحتوي على نسبة كبيرة	 الوجبات السريع
(د) السعرات ال <mark>حرار</mark> ية	(ج) ا <mark>ل</mark> معادن	(ب) <mark>الفيتامين</mark> ات	(أ) الطعام الصحي
	عير صحيه.	تحتوي على دهون	١٧.المنتجات
(د) الحيوانية	(ج) الورقية	(ب) الصناعية	(أ) النباتية
	عدا	من الوجبات السريعة ما	18. كل مما يلي يُعتبر
بة (د) البرجر المقل <i>ي</i>		(ب) الدجاج المقلي	
الحشرات.	يحمي الطعام من	خزائن ذات واجهة	١٩. وضع الطعام في
<u> </u>) مكشوفة (<mark>د) ح</mark>	(ب) زجاجية	(أ)خشبية
	لعام.	م لحماية الط	۲۰. لا بد من استخداد
كياس التغليف) أكياس القمامة (د) أذ	(ب) ورق المجلات (ج	(أ) ورق الطابعة
	الانتباه	أطباق ملونة يعمل على .	٢١. تقديم الطعام في
غریق) توزيع (د) تا	(ب) تشتیت (ج	(أ) جذب

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . العنون العنون

على جدران المقصف.	صور الطعام	م في المقصف يجب وضع م	٢٢.عند عرض الطعا
(د) الضار	(ج) الصفي	(ب)غير الصحي	(أ)الفاسد
مقصف المدرسة.	عند تخزينه في	طعام في درجة حرارة	
(د) مناسبة	(ج) الغليان	(ب) منخفضة	(أ)عالية
املين في المقصف.	حة وسلامة الطعام والع	ادةيضمن ص	٢٤. وضع صورة الشه
(د) العلمية	(ج) الصحية	(ب) البنكية	(أ)الجامعية
		مباشرة من الفاكهة هو الش	
(د) الفاسد	(ج) الصناعي	(ب) الطبيعي الطازج	(أ) الطبيعي المعلب
	مي والشراب الطبيعي.	بمعالجة العصير الطبيع	۲٦. تقوم
		(ب) النوادي	
		مذاقه كمذاق الفاكها	
(د) الصناعي المخزن	(ج) الطبيعي الطازج	(ب) الطبيعي المعلب	(أ) الصناعي الفاتح
ل أجزاء منها.	ن الفاكهة وتحتوي علم	تعصر مباشرة مر	۲۸. المشروب <mark>ات</mark>
(د) الطبيعية <mark>الطا</mark> زجة	(ج) الطبيعية المُعلبة	(ب) الصناعية المعلبة	(أ) الغازية
	W/	عية أرخص ثمناً من العصير	٢٩. تعدُّ النكهة الصنا
(د) غير الصحي			
	(ج) الفاسد	(ب) الطبيعي	(أ)الصناعي
		(ب) الطبيعي فاتح اللون ومذاقه سكر	
		فاتح اللون ومذاقه سكر	
	ري جدا. (ج) الصناعي المعلب	فاتح اللون ومذاقه سكر	.٣٠ الشراب (أ) الطبيعي المعلب
(د) القاصد	ري جدا. (ج) الصناعي المعلب	فاتح اللون ومذاقه سكر (ب) الطازج على عرض السلع	.٣٠ الشراب (أ) الطبيعي المعلب
(د) القاصد (د) العلمي	ري جدا. (ج) الصناعي المعلب بطريقة جذابة. (ج) الإبداعي	فاتح اللون ومذاقه سكر (ب) الطازج على عرض السلع (ب) العاطفي	.٣٠ الشراب
(د) القاصد (د) العلمي	ري جدا. (ج) الصناعي المعلب بطريقة جذابة. (ج) الإبداعي	فاتح اللون ومذاقه سكر (ب) الطازج على عرض السلع (ب) العاطفي مصنوع من عصير الفاك	.٣٠ الشراب (أ) الطبيعي المعلب (أ) الطبيعي التفكير (أ) الفلسفي
(د) القاصد (د) العلمي زاء منها.	ري جدا. (ج) الصناعي المعلب ب بطريقة جذابة. (ج) الإبداعي هة ولا يحتوي على أجز	فاتح اللون ومذاقه سكر (ب) الطازج على عرض السلع (ب) العاطفي مصنوع من عصير الفاك (ب) الصناعي	.٣٠ الشراب

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . العنون العنون

	11000	المام الممالي	ما د الشا محت سد
	ِ ومواد	سناعي من ماء وسكر	۲۶.ینکون انسراب انه
(د) لاصقة	(ج) صلبة	(ب) طبيعية	(أ) حافظة
ج راثيم.	لحفاظ عليه من الملوثات وال	. الطعام بشكل آمن لا	٣٥.يجب
(د) هرس	(ج) تبريد الفاكهة.	(ب) تخزین	(أ) رمي
	ي هيالفاكهة.		
(د) زراعة	(ج) جمع		
	٬ یکروپات	العصير لقتل الم	 ۳۷. پجب
	(ج) رمي		
ر) ين خنا.	رے، و پ ب لا بد أن يكون العصير سا	ر .) و	/ ٢٨. عند اضافة
	(ج) البهارات		
لمشروبات وفسادها.	ت تتسبب فيا	<mark>المو</mark> جودة في الزجاجا	۳۹. ۳۹ – ا <mark>لميكروبات</mark>
(د) تخمر	(ج) غلیان	(ب) تبخر	(أ) عصر
	, 🔾 ,		
	الفاكهة.		
	الفاكهة.	سر الطبيعي يجب أولا	٤٠. عند تحضير الع <mark>م</mark>
	الفاكهة.	سر الطبيعي يجب أولا	٤٠. عند تحضير الع <mark>م</mark>
(د) تسخین	الفاكهة. (ج) هرس اللَّب والقشرة والبذور.	سير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين سسس العصير لإزالة	 ٤٠. عند تحضير العصر العصر
	الفاكهة.	سر الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين ا العصير لإزالة (ب) تصفية	 ٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل ٤١. نحتاج إلى (أ) غسل
(د) تسخین (د) تخزین	الفاكهة. (ج) هرس الله والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته.	سير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على	 ٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل ٤١. نحتاج إلى أ) غسل (أ) غسل ٤٢. إضافة
(د) تسخین	الفاكهة. (ج) هرس اللُّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية الشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة	 ٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل ٤١. نحتاج إلى أ) غسل (أ) غسل ٤٢. إضافة
(د) تسخين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع	الفاكهة. (ج) هرس الله والقشرة والبذور. الله والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة مثل الجبن.	سر الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة في صناعة العديد ا	 ٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل ٤١. نحتاج إلى أأ غسل ٤٢. إضافة أل الملح والسكر ٤٣. يدخل
(د) تسخين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير	الفاكهة. (ج) هرس اللّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة من المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة في صناعة العديد ا	 ٠٤. عند تحضير العصر أ) غسل ١٤. نحتاج إلى (أ) غسل (أ) الملح والسكر ٣٤. يدخل (أ) السمك
(د) تسخين (د) تخزين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير ا	الفاكهة. (ج) هرس الله والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة من المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية الشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة العديد أ (ب) الخضار (ب) الخضار في طريق إضافة	 ٠٤. عند تحضير العصر أ) غسل ١٤. نحتاج إلى (أ) غسل (أ) الملح والسكر ٢٣. يدخل (أ) السمك ٤٣. يتم غش اللبن عول ٤٤. يتم غش اللبن عول
(د) تسخين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير	الفاكهة. (ج) هرس اللّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة مثل المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن حيث يتم الحصول عديد. (ج) الجين	ير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة في صناعة العديد الخضار (ب) الخضار فن طريق إضافة	 4. عند تحضير العصر أ) غسل 13. نحتاج إلى
(د) تسخين (د) تخزين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير ا	الفاكهة. (ج) هرس اللّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة مثل المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن حيث يتم الحصول عديد. (ج) الجين	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية الشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة العديد أ (ب) الخضار (ب) الخضار في طريق إضافة	٠٤. عند تحضير العصر (أ) غسل ١٤. نحتاج إلى (أ) غسل ٢٤. إضافة (أ) الملح والسكر ٢٠ السمك ١٤ السمك ١٤ السمك ١٤ السكر ١٥ السكر ١٥ السكر

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . العنون العنون

ين ضارة.	ىتبر مادة حافظة قوية قد تكو	للألبان وهو يع	٤٦.يتم إضافة
(د) الزياد <i>ي</i>	(ج) الفورمالين	(ب) الثلج	(أ) النشا
، النشا إلى اللون الأزرق	يتحول اللبن المضاف إليه		٤٧. عند إضافة بعض
(د) العصبير	(ج) حمض الكبريتيك	(ب) الماء	(أ) صيغة اليود
غير طازج.	فهذا يعني أن اللبن	إذا وجدت رواسب	٤٨. بعد تسخين اللبن
(د) متجبنة	(ج) صفراء	(ب) دهنیة	(أ) بيضاء
	منه.	عند انتزاع المواد	٤٩. قوام اللبن يتغير
(د) الغازية	منه. (ج) الصلبة	(ب) الحافظة	(أ) الدهنية
	الرأس لحماية المُنتجات من		
(د) التخمر	(ج) التلوث	(ب) الغليان	(أ) التبخر
ن	وّل اللبن المغشوش إلى اللو	<mark>، من صبغة اليود يتح</mark>	٥١. عند إضافة قطران
(د) الأبيض	(ج) الأصفر	(ب) الأحمر	(أ) الأزرق
	ة الأخيرة في عملية صنع الث		
(د) غلي	(ج) کسر	(ب) تعبئة	(أ) تعقيم
	(ج) کسر (ج) تعبئة	اريخا اللبن.	٥٣.يجب التأكد من ت
(د) تطریز	(ج) تعبئة	(ب) تغلیف	(أ) انتهاء صلاحية
ِ بشک <mark>ل صحیح</mark> .	مال كيفية استخدام	ب لا بد من <mark>تعل</mark> يم العُه	٥٤. عند تصنيع الشرا
(د) السكر	(ج) الأخبار	(ب) الآلات	(أ) الأقلام
	ن الأطعمة.	تقوم بإزالة الرطوبة م	هه. عملية
(د) التجفيف	(ج) الغلي	(ب) الطهي	(أ)السلق
على فقاعات.	احتوى السائل الموجود به ع	الغذائي أستم إذًا	٥٦. يكون المنتج
(د) جيدا	(ج) طازجا	(ب) صحياً	(أ)غير صحي
	تتسبب في	دث أثناء حفظ الطعام	٥٧.الأخطاء التي تحد
(د) زيادة الكمية	(ج) نمو البكتيريا	(ب) تماسك القوام	(أ) زيادة الجودة

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . مروه سامى القاضى العنون العنون العنون المنوفية - شبين الكوم - البتانون

			طرق حفظ	٥٨.يُعد التمليح أحد
(د) الحلوى	لبن	(ج) ال	(ب)الطعام	(أ)الكتب
عام.				٥٩.يتم استخدام حه
(د) المالحة	صلية	(ج) ال	(ب)السكرية	(أ)الحافظة
		رجة حرارة	لطعام تحتاج إلى د	.٦٠ عملية تجفيف
(د) عالية	نخفضة	(ج) م	(ب) باردة	(أ) معتدلة
بب عدم سلامة المنتج	لمصنع للتحقق من س	شين إلى ا	بإرسال مفت	٦١. يقوم جهاز
				الغذائي
(د) البيئة	(ج) الدولة	تهاك	(ب) حماية المس	(أ)الشرطة
	، ما عدا	يشة المثقب	ما يلي عند تغيير ر	٦٢. يجب اتباع م
	عدم توصيله بالكهرباء	(ب)		(أ) تقريبه <mark>من الماء</mark>
				(ج) عدم إمر <mark>ار السل</mark>
	بب المتناثرة.	الطلاء لتجن	نظارات واقية عند	۳۳. يجب ار <mark>تداء</mark>
	(ج) السوائل والألوان			
	كن الاستعانة بي			
	(ج) نظارات واقية			
	عمل بالنجارة ما عدا	لامة عند ال	ي من إرشادا <mark>ت ال</mark> سد	٦٥. جميع ما يلم
	(ب) دق المسامير بالم			(أ)استخدام نظارات
ميدا عن الماء	(د) استخدام المثقب به		1117	
				٦٦. يجب استخد
(د) الطهي	(ج) أعمال النجارة			• •
				٦٧. يجب ان تكو
(د) مظلمة	(ج) مغلقة		(ب)مفتوحة	(أ)مغطاة

ت / ۲۹ ۱۰۲۱۰۱۰۸۷۳ العنون العنوفية - شبين الكوم - البتانون

ا عدا	يق كلُّ ممَّا يلي م	مصاب عن طر	عدة شخص	یمکن مسا	۸۲.
م حقيبة الإسعافات الأولية	(ب) استخدا	177	فِم الإِسعاف '	الاتصال برن	()
صال بسيارة الإسعاف	(د) عدم الات		ي التنفس	مساعدته علم	(ج)
	عية الإفاقة.	في وضر	الشخص	يتم وضع	. 79
يتنفس	ب) فاقد الوعي ولا	(بـ	کنه یتنفس	اقد الوعي ولا	(أ) ف
طفيف) المصاب بجرح	7)	ڣ	المصاب بنزب	(ج)
الإسعافات الأولية	للازمة عند تقديم	من الخطوات ا	لآتية لا تعتبر	ي العبارات اا	1.40
تضميد الجرح.	(ب) .	ند حدوث نزیف	على الجرح عا	لضغط بقوة ع	(أ) اا
ساعدة الشخص على التنفس.	(د) ه	مابة.	من نوع الإِص	عدم التحقق	(ج)
	ائه؟	الطعام عند شر	عدم سلامة	ا الدليل على	۸.۷۱
رائحته الجميلة (د) لونه الرائع	(ج)	ب) طعمه الجيد)	إئحته <mark>الحادة</mark>	(أ) ر
	بحرفة النجارة.	عند العمل	ر منر	يجب الحذ	.٧٢
استخدام المثقب بعيدا عن الماء	(ب)	صيله بالكهرباء	مثقب أثناء تو	غيير ريشة <mark>ال</mark>	(أ) ت
رتداء النظارات الوافية	1 (2)	البد	ش بعيدا عن	الدق بالشاكو	(ج)
رانع	ئىخص ما.	<u> عند</u> إصابة أ	فدام	يجب است	٠٧٣
الشاحن (د) المسطرة	(ج)	معافات الأولية	(ب) الإِي	لأطباق	(أ) ا
صابة شخص إ <mark>صابة خطيرة</mark> .		لاستدعاء سيارة			
الإسعاف (د) النقل	(-)	ال	(ب) الرش	لأجرة	(أ) ا
	طلاء.	بة الغرفة عند ال	لتهوي	جب وضع	۷۵.پ
مروحة (د) موقد	(=)	بالة	سخ (ب)	ىخان	(أ) س
لِي ماعدا	حدوث جميع ما ب	قد يتسبب في	تناول الملح	الإفراط في	.٧٦
	ب) أمراض القلب	(نــ	الدم	رتفاع ضغط	(أ) ار
عملية الهضم) المساعدة على	7)		السكتة الدماء	

	يد .	لى طعام صحي ولذ	للحصول عا	٧٧. يجب استخدام
	7	ب) الكثير من الملح)	(أ) مكونات طازجة
	لسكر	د) كمية كبيرة من ال)	(ج) الكثير من الدهون
	<i>ي</i> .	ى نمط غذائي صد	للحصول عل	۷۸. يجب ممارسة
ىيارات	(د) ركوب الس	ج) القراءة	(ب) الكتابة	(أ) الرياضة
			في تناول الطعام في	٧٩. يتسبب الإفراط
جيدة	(د) الصحة ال	(ج) النحافة	(ب) زيادة الوزن	(أ) <mark>تقليل</mark> الوزن
	عند	فدام مصادر محلية	لو المجتمع على است	٨٠. تشجع السيدة مابو
الورق	لعام (د) صناعة	(ج) طهي الط	(ب) صناعة البلاستيك	(أ) إنتاج الخشب
	ني والحيواني	بين البروتين النبان	يجب أن تكون متوازنة	۸۱.الوجبة
خزنة	ىحية (د) الم	(ج) غير الص	<mark>(ب</mark>) المغذية	(أ) السريعة
		ىحية.	على دهون غير ص	۸۲. تحتوي
		-: بالمان السقية	· tt /)	7 1 11 -1 11 /1
		ضراوات الورقية		(أ) المنتجات ا <mark>لحيوانية</mark>
	ار خوال	ضراوات المجففة	(د) الخو	(ج) الفاكهة الطارجة
	بشخص	ضراوات المجففة	(د) الخو	(ج) الفاكهة الطارجة
 (د) نباتي متوازن	بشخص الرياضة	نسراوات المجففة بشرب اللبن يُسمى (ج) يمارس ا	(د) الخو لا يأكل اللحوم ولكنه ب (ب) نباتي صرف	(ج) الفاكهة الطازجة
 (د) نباتي متوازن	بشخص الرياضة	نسراوات المجففة بشرب اللبن يُسمى (ج) يمارس ا	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه ب	(ج) الفاكهة الطازجة
 (د) نباتي متوازن (د) اللحوم	بشدُّص الرياضة	نسراوات المجففة بشرب اللبن يُسمى (ج) يمارس ا بدائل	(د) الخو لا يأكل اللحوم ولكنه ب (ب) نباتي صرف	(ج) الفاكهة الطازجة
	الرياضة	ضراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ا بدائل (ج) نباتية	(د) الخو لا يأكل اللحوم ولكنه و (ب) نباتي صرف لخضراوات يُطلق عليه	(ج) الفاكهة الطازجة
	الرياضة لح والدهون.	ضراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ا بدائل (ج) نباتية	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه با (ب) نباتي صرف لخضراوات يُطلق عليه (ب) غير صحية . تحتوي على نسبة ع	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة	الرياضة لح والدهون. سحية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ا بدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه با (ب) نباتي صرف لخضراوات يُطلق عليه (ب) غير صحية . تحتوي على نسبة ع	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة	الرياضة لح والدهون. محية معيد بالصحة من النباتية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ابدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص عالية من	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه بالله ولكنه بالله ولكنه بالتي صرف الخضراوات يُطلق عليه الخضراوات علي نسبة على نسبة على نسبة على نسبة بالسريعة على نسبة بالسعرات الحرارية	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة أ.	الرياضة لح والدهون. محية معيد بالصحة من النباتية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ابدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص عالية من	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه بالخص (ب) نباتي صرف الخضراوات يُطلق عليه (ب) غير صحية تحتوي على نسبة ع (ب)المغذية	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة أ.	الرياضة لح والدهون. محية معيد بالصحة من النباتية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ابدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص عالية من	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه بالله ولكنه بالله ولكنه بالتي صرف الخضراوات يُطلق عليه الخضراوات علي نسبة على نسبة على نسبة على نسبة بالسريعة على نسبة بالسعرات الحرارية	(ج) الفاكهة الطازجة

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . العنون العنون

		ملونة صحية.	مصنوعة من مادة	٨٨. المشروبات
(د) الطبيعية		(ج) الصناعية	(ب) المغرية	(أ)الفاسدة
، الفاكهة.	موجودة في	م مواد كيميائية ه	في المعامل باستخدا	۸۹. يتم تصنيع
		الحرارية	(ب) السعرات	(أ)النكهات الصناعية
			(د) الفاكهة ا	(ج) الألوان الطبيعية
		الفاكهة.	هو المعصور مباشرة من ا	٩٠. الشراب
الطبيعي الطازج	(7)	(ج) المغلي	(ب) الصناعي	(أ)ا <mark>لطبيعي</mark> المعلب
	٠	ر الشراب الطبيعي	فاكهة قبل البدء في تحضير	٩١. يجب ال
هرس هرس	(7)	(ج) غسل	(ب) خلط	(أ)غلي
			بالمنزل يمكن خلط الشراب	
الدهون	(7)	(ج) الزيت	(ب) الماء	(أ)الخل
اخنا حتى لا	الشراب س	ي لا بد أن يكون	عند صناعة الشراب الطبيع	٩٣.أثناء خلط السكر
يتجمد	(7)	(ج)يغلى	(ب) يتبخر	(أ)يفصل
G	5/.	، مثل ال <mark>ف</mark> ورمالين.	<u> عن طريق</u> وضع إضافات	٩٤.يتم غش
اللبن	(7)	(ج) الزيت	(ب)الماء	(أ)الخل
		له. مد	عن طريق إضافة	٩٥.يمكن غش اللبن
الفاكهة	(7)	(ج) الماء	(ب)النكهات	(أ)المحليات
		ن تاریخ	اللبن سليم يجب أن نتأكد م	٩٦. للتأكد من أن
تصدير المنتج	(7)	(ج) حلب اللبن	(ب) انتهاء الصلاحية	(أ)إنشاء المصنع
له	في العلبة ا	السائل الموجود	لغذائي غير صحي إذا كان	٩٧. يكون المنتج ا
طعم جميل	(2)	(ج) رائحة حادة	(ب)لون زاهي	(أ)رائحة زكية
جات.	للمة المنت	كاوى الخاصة بس	يتم فيه تقديم الش	۹۸. جهاز حمایة
المستهلك	(7)	(ج) المنتج	(ب)المصنع	(أ)التاجر
			حد طرق حفظ الطعام.	٩٩.يعتبر اأ
السلق	(7)	(ج) الطهي	(ب) التعليب	(أ) الشو <i>ي</i>
*.1%t(.1	1	<u> </u>	•	** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **
امی القاضی	/ مروه سـ البتانون	۳ شبین الکوم ـ	٠١٠ العنــوان: المنوفية _	ت/ ۳۷۸۰۱۰۲۲
	•	1	-	

	لتجفيف باستخدام	يف الطعام في المنزل هي ا	۱۰۰. أحد طرق تجف
(د) الفرن	(ج) الخل	(ب) الماء	(أ) البخار
	ىلىلى	عمال الطلاء يجب الحرص ع	١٠١. عند القيام بأع
(د) زيادة الطلاء	(ج) فتح النوافذ	(ب) غلق النوافذ	(أ) غلق الأبواب
	ن أنه غير موصل	مة المثقب لا بد من التأكد م	۱۰۲. عند تغییر ریش
(د) بالحرارة	(ج) بالكهرباء	(ب) بالماء	(أ) بالغاز
	ند نشر الأخشاب.	لحماية الأعين ع	۱۰۳یجب ارتداء
(د) ساعة	(ج) جلباب	(ب) شراب	(أ) نظارات السلامة
	سيارة الإسعاف.	ل برقم لاستدعاء	١٠٤يجب الاتصا
177 (2)	(ج) ۱۲۹	(ب) ۱۲۲	MA-(1)
ستساعده على التنفس.	ى فوضعية	م فاقدا للوعي ولكنه يتنفس	١٠٥. إذا كان الشخو
(د) الجانبية	(ج) نصف جلوس	<mark>(ب) ا</mark> لإِفاقة	(أ) الاستقامة
		(ب) الإفاقة <mark>بتأ</mark> سيس أول مركز ف	
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	ني الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز	قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	ني الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني	بتأسيس أول مركز ف	قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	ني الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز	 ادم قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب ادم المناع نظام غام غام غام غام غام غام غام غام غام غ
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات	ستأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز فلائي صحي يجب التقليل من	 الدهون الدهون الدهون
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز للخائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء	 الدكتور قام الدكتور مجدي يعقوب العقوب الاتباع نظام غ الدهون الدهون عدم تناول ما
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين (د) الفاكهة	أي الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات يؤدي إلى (ج) الحيوية	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز للخائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء يكفي من العناصر الغذائية	 الدكتور قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب الاتباع نظام غ (أ) الدهون الدهون الديون الدهون <
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين (د) الفاكهة	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات يؤدي إلى (ج) الحيوية (ج) المعاد	بتأسيس أول مركز فا (ب) فاروق الباز فذائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء يكفي من العناصر الغذائية (ب) الصحة الجيدة الغذائية يزيد من استخدام الغذائية الري	1.7. قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب 1.7. لاتباع نظام غ (أ) الدهون 1.7. عدم تناول ما (أ) سوء التغذية 1.9. استيراد المواد (أ)الآلات الزراعية
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين (د) الفاكهة (د) النشاط	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات يؤدي إلى (ج) الحيوية (ج) المعاد	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز فذائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء يكفي من العناصر الغذائية (ب) الصحة الجيدة الغذائية الغذائية الغذائية يزيد من استخدام.	1.7. قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب 1.7. لاتباع نظام غ (أ) الدهون 1.7. عدم تناول ما (أ) سوء التغذية 1.9. استيراد المواد (أ)الآلات الزراعية

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . العنون العنون

السؤال الثالث: أكمل العبارات الأتية:

أسئلة على المحور الرابع

السؤال الأول : ضع علامة (\checkmark) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة غير الصحيحة :

()	١. لون النبات الأزرق يبعث على الاسترخاء.
()	٧. ليس من الضروري معرفة نوع التربة الزراعة نباتات الحديقة.
()	٣. نشعر بالهدوء والسعادة عند الذهاب إلى الحدائق.
()	3. تعتبر البرجولات والمقاعد من عناصر الحديقة الجميلة.
()	معرفة حجم النباتات في الحديقة قبل زراعتها أمر غير ضروري.
()	٥. يجب اختيار عناصر عند تصميم الحديقة تبعث على الاسترخاء والهدوء.
()	٦. يتم اختيار نباتات الحديقة على حسب نوع التربة الموجودة في الحديقة.
()	 ٧٠ يتسبب الصوت الصادر عن النافورة في التلوث الضوضائي.
()	 ٨. يمكن الاسترخاء في الحديقة بالجلوس في البرجولات.
()	 ٩. يتم اختيار طراز الحديقة من خلال معرفة نوع الحديقة عامة أم خاصة.
()	١٠. تُصمَّم ممرات الحديقة لزراعة نباتات الحديقة بها.
()	 يمكن زراعة شجرة طويلة في الحديقة بالقرب من مبنى صغير.
()	17. يُعتبر اللون الأزرق من ألوان النباتات الباردة.
.ä	نها <mark>بالح</mark> دية	17. يجب معرفة كمية الشمس التي ستصل إلى الحديقة لمعرفة النباتات التي يتم زراعن
,		
(
()	18. من عناصر الحديقة النباتا <mark>ت</mark> والنافورة فقط.
(16. من عناصر الحديقة النباتات والنافورة فقط. 16. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة.
()	
(10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة.
((((((((((((((((((((10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة.
() () () () () ())	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج
)	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج. 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها.
	() من الإعلا (10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج. 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها.
	() من الإعلا (10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها. 18. يجب استخدام ألوان متعددة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة
	() من الإعلا)	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها. 18. يجب استخدام ألوان متعددة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . العنسوان: المنوفية - شبين الكوم - البتانون

()	٢١. هوية العلامة التجارية تعتبر الطريقة التي يرى بها العالم أي شركة.
()	٢٢. المعروضات الأسطوانية للمُنتَج تُبرز العناصر المهمة للمعروضات في المنتصف.
()	٢٣. يمكن تحسين عرض المنتجات عن طريق معرفة نقاط البيع الترويجية فقط.
()	٢٤. يجب اختيار علامة تجارية لا يمكن معالجتها أو استنساخها.
()	٧٥. الضوء الأزرق يولد تأثيرًا هادئا أو ليليا على المسرح.
()	٢٦. يشمل الديكور تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل فقط.
()	٢٧. يساعد صوت زقزقة العصافير في المسرح على الشعور بأنك داخل حديقة بالفعل.
()	٢٨. يمكن معرفة نوع الشخصية على المسرح من الأزياء التي يرتديها الممثل.
()	٢٩. يشمل ديكور المسرح المنصات المنخفضة والإكسسوارات.
()	٣٠. تعطي الإضاءة المنخفضة على المسرح شعورا بالغموض في المسرحية.
	• (٣١. الأزياء التي يرتديها الممثلون أثناء العمل في المسرح لها تأثير بصري في المشاهدين
()	
()	٣٢. لا تؤثر الأصوات داخل المسرح في نجاح العمل المسرحي.
()	٣٣. تساعد الإضباءة داخل المسرح على توفير جو متوازن عند عرضها.
()	٣٤. يُعتبر ما وراء الكواليس من العناصر الأساسية لضمان نجاح العمل المسرحي.
()	٣٥. الحرف القديمة هي حرف تقليدية تعتمد على المهارة اليدوية والإبر والخيط فقط.
(٣٦ .التصميمات المطرّزة القديمة استوحت من الطبيعة والحياة اليومية.
(٣٧. لا يمكننا المزج بين أنواع الغُرز المختلفة عند تزيين الأقمشة.
(٣٨. يمكن استخدام غُرزة السراجة في إصلاح الملابس
()	 ٣٩. غرزة الفرع تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غير متساوية.
()	٤٠ - تزيين المنسوجات يمكن استخدامه كأغراض زخرفية.
()	٤١ - لا يمكن استخدام الترتر لتزيين المفارش
()	٤٢ – مِن أنواع الغُرَز غُرزة السراجة وغرزة الفرع.
()	ع عرزة الفرع لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدًا لحشوها مثل الأزهار . ٤٣ ـ يمكن استخدام غرزة الفرع لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدًا لحشوها مثل الأزهار .
1	<i>,</i>	٤٤- يجب الحذر عند استخدام المقص أثناء النظريز.
'	,	الماء المسار على المسارم المسارم المسارير المسار

		صحيحة مها يلي:	السؤال الثاني: اختر الإجابة اا
	استرخاء والهدوء	ي تصدر أصوانا تبعث على الا	١. أحد عناصر الحديقة التي
(د) المقاعد	(ج) النافورة	(ب) البرجولات	(أ) الممرات
		لاختيار طراز الحديقة ما عدا	٢. يجب معرفة كل مما يلي
	الحية بالحديقة	(ب) الكائنات	(أ) الغرض من الحديقة
	ä	يطة. (د) نوع الحديق	(ج) تناسبها مع المباني المح
	المنطقة.	لحديقة يجب معرفة	٣. عند زراعة النباتات في ا
(د) لون	(ج) طراز	(ب) مناخ	(أ) شكل
		من ألوان النباتات الدافئة التي	
(د) الأصفر	(ج) الأخضر	(ب) البرتقالي	(أ)الأحمر
		ناصر الحديقة ما عدا	٥. جميع ما يلي يعتبر من عن
(د) المروحة	(ج) الممرات	(ب) البرجولات	
		اً أفراد المجتمع على جميع ما	
		(ب) الشعور بالهدوء	
		لحديقة أصواتا تبعث على الا	
(د) الممرات		(ب) المقاعد	
.ää	ميا التجول في الحديا	التي يمكن من خلاا	٨. من عناصر الحديقة
		(ب) البرجولات	(أ) الممرات
	\	ن النباتات الدافئة التي تبعث الد	
(د) الأصفر	(ج) البرتقالي	(ب) الأزرق	(أ) الأحمر
, ,	. (6/	عند زراعة نباتات الحديقة.	
(د) نوع التربة	(ج) شكل الممرات	(ب) شكل البرجولات	(أ)كمية التربة
3 , ,		ي عند اختيار طراز الحديقة ما	١١. يجب معرفة جميع ما يا
(د) شكل المراوح		(ب) الغرض منها	
	أي شركة.	تبر الطريقة التي يرى بها العالم	۱۲. هويةتعا
(د) العملاء	(ج) الأفراد العاملين	(ب) العلامة التجارية	(أ)الشعار
		•	ت/ ۲۷۸۰۱۰۸۷۳
	الكوم - البتانون	ران: المنوفية _ شبين	العنو

	ل جيد ما عدا أنها	لتصميم العلامة التجارية بشكا	۱۳. يجب توافر جميع ما يلي
	ون بارزة	(ب) تک	(أ) تكون بسيطة
ç	ئمة لاختيارات العملا	يها (د) ملا	(ج) ليست قابلة لإعادة تصميم
١			١٤. يمكن لفت انتباه العملاء
(د) شعيباً	(ج) كتابياً	ب) سمعياً	(أ)بصرياً (د
في المنتصف.	بوضع العنصر الأكبر	ىتخدام أسلوب	١٥. يمكن ترويج المنتجات با
(د) الضغط	(ج) التحدث	ب) الكتابة	(أ)الهرم (د
••••	تجات ما عدا	فار الآتية لتحسين عرض المُن	١٦. يمكن استخدام جميع الأفة
			(أ)المعروضات الهرمية
	ت	(د) تخزين المعروضاد	(ج) كتلة اللون
			۱۷. ي <mark>جب أن تكون الع</mark> لامة الت
(د) معقدة	(ج) مظللة	ب) بارزة	(أ)غامضة
ې بشکل جید.		العناصر التقنية وراء الكواليس	
(د) المخرجين			(أ) الديكور (<mark>د</mark>
			19. الضوء الأزر <mark>ق في المسرخ</mark>
(د) غير واضح	(ج) غاضب	ب) مزعج	(أ) هادئ
ضرات التجميل.	ة المسرح مثل مستح <mark>د</mark>	ستخدمه الممثلون على خشب	۲۰. يشمل ماي
(د) الديكور	(ج) تصميم الأزياء	ب)الإضاءة	(أ)الصوت
	احة التمثيل وخارجها.	میم <mark>مشهد کل شيء داخل مس</mark>	۲۱. يشملتصم
(د) الموسيقى	(ج) الصوت	ب) الديكور	(أ)الإضاءة (a
	نجاح العمل المسرحي	ل. في المشاهدين ا	٢٢. تصميم الأزياء له تأثير.
(د) ضوضائي	(ج) بصري	ب) صوتي	(أ) سمعي
	•••	بع ما يلي ما عدا	٢٣. يشمل ديكور المسرح جمب
		ب) الإكسسوارات	(أ) الأثاث المستخدم (د
	الشخصية.	المسرحية على وصف نوع	۲۳ - تساعدداخل
(د) الموسيقى	(ج) الصوت	ب) الإضاءة	(أ) الأزياء (١
ى القاضى		٤٦	ت/ ۲۱۰۱۰۸۷۳
	الكوم - البتانون	ن: المنوفية _ شبين	العنسوا

	ا يلي ما عدا	حية يشمل جميع م	و داخل المسر	. تصميم الأزياء	۲٤
(د) الصوت	(ج) مستحضرات التجميل) الإكسسوارات	(ب	الشعر المستعار	(ĺ)
(د) الورق	(ج) الخيط) اللؤلؤ	(ب	الإبر	(')
تكون غرزة السراجة على هيئة خطوط متساوية أو غير متساوية.					۲٦.
(د) منحنية	(ج) أفقية) راسية	(ب	متقطعة	([†])
	ت.	لتزيين المفروشا		. يمكن استخدام	۲٧
(د) الحديد	(ج) المكعبات) الغرز	(ب	الصلصال	(أ)
	ع وتستخدم لتزيين الملابس.				
(د) مستطیل	(ج) مربع) دائرة	(ب	نط 🖊 🔪	(أ)خ
 ٢٩. الحرف القديمة هي حرف تقليدية معتمدة على لتزيين الملابس. 					
(د) اليد ٢٩	(ج) ماكينة الحلج)ماكينة التصوير	(ب	اكينة الخياطة	(أ)م
		جميع ما يل <i>ي</i> ما عد	السراجة في م	. تستخدم غرزة	۰۳.
	نطع القماش	(ب) خياطة ق		تزيين الملابس	([†])
	جا ج ن الملابس. (ج) الكتاب	(د) تزيين الز		تزيين المفارش	
	ن الملابس.	لعمل الغرزلتزيي	/,	. يمكن ا <mark>ستخدام</mark>	۳۱.
يثه للأجيال	ع <mark>لى توبنيق التراث المصري وتورب</mark>	المصرية تساعد ع		التصميمات	۳۲.
(د) الخشبية	(ج) البلاستيكية	ä	(ب) الورقي	المطرزة	(أ)
م القماش.	لرسم تصميمات مختلفة على	ين ٨	ريز بفن التزير	. يُعرف فن التط	۳۳.
(د) الزجاج	(ج) البلاستيك		(ب) الغرز	الخشب	(أ)